INSTALLATION, MAINTENANCE AND USE INSTRUCTIONS FOR FREE-STANDING COOKERS

90x60 cm GIANT OVEN

pag.2

NOTICE D'INSTALLATION, D'ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI DE LA CUISINIERE A GAZ

90x60cm

pag.11

COD. 310192

INSTALLATION, MAINTENANCE AND USE INSTRUCTIONS FOR FREE-STANDING COOKERS 90x60 cm GIANT OVEN

READ THE INSTRUCTION BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

The manufacturer will not be responsible for any damage to property or to persons caused by incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturer is not responsible for any inaccuracies, due to printing or transcription errors, contained in this booklet. In addition, the appearance of the figures reported is also purely indicative.
The manufacturer reserves the right to make changes to its products when considered necessary and useful, without affecting the essential safety and operating characteristics.

THIS APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR NON-PROFESSIONAL DOMESTIC USE.

INSTALLER TECHNICAL MANUAL
APPLIANCE GAS CONNECTION

Before connecting the appliance to the gas network, make sure that the data on the label attached to the food warmer drawer or on the back of the cooker are compatible with what is indicated for the gas distribution network.
A label attached to the last page of this handbook and in the food warmer drawer (or on the back) of the appliance indicates the appliance adjustment conditions: type of gas and operating pressure.
IMPORTANT: This appliance must be installed in compliance with current national standards in force and used only in a well-ventilated room.
WARNING: It should be recalled that the appliance utilises a threaded 1/2" gas cylindrical male fitting according to UNI-ISO 228-1.
To connect the appliance to the gas network with a flexible rubber hose, a supplemental hose nipple fitting is needed (see Fig. 1) which is supplied with the appliance.

ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS

Before performing any maintenance operation, disconnect the appliance from the gas supply and electricity network.
REPLACING THE NOZZLES TO OPERATE WITH ANOTHER TYPE OF GAS:
Follow the instructions below to change the burner nozzles on the work surface:
1) Pull out the plug from the electric outlet to avoid any type of electric contact.
2) Remove the grids from the work surface (Fig. 2).
3) Remove the burners (Fig. 2).
4) Unscrew the nozzles using a 7 mm spanner, and replace them (Fig. 3) with those needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 1.

Follow the instructions below to change the oven burner nozzle:
1) Remove the oven level (Fig. 4-5).
2) Loosen the screw **V** and pull out the burner from the support being careful not to damage the ignition plug and the thermocouple (Fig. 6).
3) Unscrew the nozzle **R** (Fig. 6) using a 10 mm spanner and replace it with the nozzle needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 2 or in Table 3.

Follow the instructions below to change the grill burner nozzle:
1) Loosen the screw at the end of the grill burner and pull out the burner from the support being careful not to damage the ignition plug and the thermocouple (Fig. 7).
2) Unscrew the nozzle **C** (Fig. 7) using a 7 mm spanner and replace it with the nozzle needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 2 or in Table 3.

WARNING: After completing the above-mentioned replacements, the technician must adjust the burners, as described in the paragraph below, seal any adjustment and pre-adjustment devices and apply the label on the appliance, to replace the existing one, corresponding to the new gas adjustment. This label is contained in the spare nozzle bag.

Table 1

Burner	Types of gas	Pressure	Nozzle diameter	Rater capacity			
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h
Auxiliary	Natural G20	20	72	-	95	1	860
	Butane G30	30	50	73	-	1	860
	Propane G31	37	50	71	-	1	860
Semi-rapid	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505
	Butane G30	30	65	127	-	1,75	1505
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505
Rapid	Natural G20	20	115	-	286	3	2580
	Butane G30	30	85	218	-	3	2580
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580
Fish	Natural G20	20	120	-	276	2,9	2494
	Butane G30	30	85	211	-	2,9	2494
	Propane G31	37	85	207	-	2,9	2494
Double Ring	Natural G20	20	135	-	334	3,5	3010
	Butane G30	30	95	254	-	3,5	3010
	Propane G31	37	95	250	-	3,5	3010

Table 2 (model with gas oven and gas grill with double controls)

Oven	Natural G20	20	135	-	352	3,7	3182
	Butane G30	30	90	269	-	3,7	3182
	Propane G31	37	90	264	-	3,7	3182
Grill	Natural G20	20	115	-	191	2	1720
	Butane G30	30	68	145	-	2	1720
	Propane G31	37	68	143	-	2	1720

Table 3 (model with gas oven and gas grill with single control, or gas oven and electric grill)

Oven	Natural G20	20	150	-	429	4,5	3870
	Butane G30	30	95	327	-	4,5	3870
	Propane G31	37	95	321	-	4,5	3870
Grill	Natural G20	20	115	-	191	2	1720
	Butane G30	30	68	145	-	2	1720
	Propane G31	37	68	143	-	2	1720

BURNER ADJUSTMENT

1) Burner "MINIMUM" adjustment:

Work surface burner adjustment: follow the instructions below to adjust the work surface burner minimum:

1) Light the burner and set the knob to the MINIMUM position (small flame).
2) Remove the knob of the valve that is press fit on the rod of that valve.
3) If the cooker is not equipped with safety valves on the surface burners, insert a small slotted screwdriver into the hole on the valve rod (Fig. 10) and turn the choke screw to the right or left until the burner flame is adjusted to minimum. If the cooker is equipped with safety valves, the choke valve is not located in the rod hole, but on the valve body (see fig. 11).
4) Make sure that the flame does not go out when switching quickly from the MAXIMUM to the MINIMUM position.

Oven burner adjustment: follow the instructions below to adjust the minimum:

1) Light the burner setting the knob to the MAXIMUM position.
2) Close the oven door and operate the oven for at least 10 minutes.
3) Set the knob to the MINIMUM position (corresponding to 120°) and then remove it.
4) With a slotted screwdriver turn the choking screw (see figure 12) and, while observing the flame at the same time through the cooker porthole, evaluate the consistency of the flame so it remains on when switching quickly from the MINIMUM to the MAXIMUM position.

Grill burner adjustment: follow the instructions below to adjust the minimum:

1) Light the burner setting the knob to the MAXIMUM position.
2) Close the oven door and operate the oven for at least 10 minutes.
3) Set the knob to the MINIMUM position (small flame) and then remove it.
4) If the cooker is not equipped with safety valves on the surface burners, insert a small slotted screwdriver into the hole on the valve rod (Fig. 10) and turn the choke screw to the right or left, while observing the flame at the same time through the cooker porthole, evaluate the consistency of the flame so it remains on when switching quickly from the MINIMUM to the MAXIMUM position. If the cooker is equipped with safety valves, the choke valve is not located in the rod hole, but on the valve body (see figure 10).

WARNING: The above-mentioned adjustment should be made only with natural gas burners, while for those operating with liquid gas the screw must be locked at the end in a clockwise direction.

WARNING: For the model with single grill burner, the grill burner always operates at maximum and therefore no minimum adjustment is required.

APPLIANCE ELECTRIC CONNECTION:

The electric connection must comply with the current legal standards and regulations.

Before making the connection, check that:

- The system electrical rating and the current outlets are adequate for the maximum power output of the appliance (see the label applied to the bottom of the casing).
- The outlet or the system is equipped with an efficient ground connection in accordance with the current legal standards and regulations. The company will not be responsible for the non-compliance with these instructions.

When the connection to the power supply network is made using an outlet:

- If the power cord is supplied without a plug, apply a standard plug that is suitable for the load indicated on the label. Connect the wires according to the diagram shown in FIG.13 and check that:
  letter L (phase) = brown wire;
  letter N (neutral) = blue wire;
  ground symbol = green-yellow wire;
- The power cord must be positioned so that an overtemperature of 75 K will not be reached at any point.
- Do not use reductions, adapters or splitters since they might cause false contacts and lead to dangerous overheating.

When the connection is made directly to the electric network:

- Insert an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the network which is sized for the appliance load with a minimum opening between the contacts of 3 mm.
- Remember that the ground wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- As an alternative, the electric connection can also be protected by a high-sensitivity residual current circuit-breaker.
- It is highly recommended to attach the special green-yellow ground wire to an efficient ground system.

APPLIANCE MAINTENANCE

REPLACING PARTS

Before performing any maintenance operation, disconnect the appliance from the gas supply and electricity network.

To replace parts such as knobs and burners, just remove them from the seats without disassembling any part of the cooker.
To replace parts such as nozzle supports, valves and electric components follow the procedure described in the burner adjustment paragraph. To replace the valve or the gas thermostat, it is also necessary to disassemble the two rear gas train brackets, loosening the 4 screws (2 per bracket) that attach it to the rest of the cooker and, unscrew the nuts that attach the front burner valves to the control support, after removing all the knobs. To replace the gas or electric thermostat, also disassemble the rear cooker guard, loosening the relative screws, to be able to pull out and reposition the thermostat bulb.
To replace the oven bulb, just unscrew the protection cap that projects out inside the oven.(fig.14)
WARNING: Before replacing the bulb, disconnect the appliance from the electric power supply.

Greasing the valves:
If it becomes difficult to operate the valve, it should be greased immediately by following the instructions listed below:
1) Disassemble the valve body by loosening the two screws located on the body of the valve (fig.15).
2) Extract and clean the seal cone and its housing with a rag soaked with thinner.
3) Lightly grease the cone with a special grease.
4) Insert the cone, moving it several times, remove it again, remove the excess grease and make sure that the gas passage ways are unobstructed.
5) Replace all the pieces by reversing the order in which they were disassembled and check that the valve operates correctly.

USE AND MAINTENANCE MANUAL

GAS BURNER DIMENSION

Burner	Dimension (mm)
Auxiliary	Ø 50
Semi-rapid	Ø 70
Rapid	Ø 95
Fish	55x230
Ultra-rapid	Ø 130

ELECTRIC HOT PLATE DIMENSION

TIPE OF PLATE	DIMENSION
Electric hot plate	Ø 145
Electric hot plate	Ø 180

CONTROL PANEL DESCRIPTION

On the control panel, small symbols show the function of each knob or key. Here as follows are the several controls that a cooker can have:

the symbol shows the disposition of burners on the worktop, the full dot identifies the burner in object (in this case the rear burner on the right).

the symbol or or or or shows the running of any oven (gas oven, gas oven with gas grill, gas oven with electric grill, static oven, 9 positions switch)

the symbol or shows the grill (gas grill, electric grill)

the symbol or shows the electric thermostat for electric fan oven

the symbol shows the oven fan working button as to allow the oven to operates with fan assisted gas. The fan operation of the oven prevents the operation of the grill, which therefore cannot be used with the fan in action.

the symbol shows the minute minder

the symbol shows the operating key for the rotisserie (only gas oven)

the symbol shows the ignition key for the oven light (all except the electric fan oven)

the symbol shows the push-button for burner ignition

the symbol shows if keys are in position "on" or "off"

USING BURNERS

A diagram is etched on the control panel above each knob which indicates which burner corresponds to that knob. The burners can be ignited in different ways depending on the type of appliance and its specific characteristics:

- **Manual lighting (it is always possible even when the power is cut off):** Turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig.17A-17B-17C) and place a lit match up to the burner.
- **Electric ignition:** Turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position (large flame Fig. 17A-17B-17C) and keep on pressing the knob in correspondence of the ignition symbol marked with a star (for cookers equipped with ignition trough knob) or press the ignition button marked with a star and release it as soon as the burner has ignited.
- **Burner ignition equipped with safety device (thermocouple)(fig.16):** Press and turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig. 17A-17B-17C), press the knob and activate one of the above-mentioned ignition devices. Once ignited, keep pressing the knob for about 10 seconds to allow the flame to heat the thermocouple. If the burner goes out after releasing the knob, repeat the entire operation.

Note: It is recommended not to try to ignite a burner if the relative flame cap is not in the correct position.

Tips for using burners correctly:

- Use suitable pots for each burner (see tab. 5 and Fig.19).
- When the liquid is boiling, turn the knob to the MINIMUM position (small flame Fig. 17A-17B-17C).
- Always use pots with a cover.

TABLE N°5: Recommended pot diameters.

BURNER	Recommended POT DIAMETERS (cm.)
Auxiliary	12 – 14
Semi-rapid	14 – 26
Rapid	18 – 26
Double ring	22 – 26

WARNING: Use flat-bottomed containers

WARNING: After cleaning, make sure head "B" and covers "A" are properly placed on their seat as figure 18A and not off-center as in figure 18B

WARNING: If the power is cut off, the burners can be lit with matches. When cooking foods with oil and fat, which are very flammable, the user should not leave the appliance unattended. If the appliance is equipped with a glass cover, such a cover may break when heated. Turn off all burners before lowering the cover. Do not use sprays near the appliance when it is being used.

When using the burners, make sure that the handles of the pots are correctly positioned. Keep children away from the appliance. If equipped with a cover, before being closed, any food deposits should be cleaned off the built-in surface.

NOTE: The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Therefore, proper aeration in the room is needed while ensuring that natural ventilation openings remain unobstructed. Intensive and continuous use of the appliance may require additional aeration, for example by opening a window, or more efficient aeration by increasing the power of the mechanical exhauster, if installed.

USING HOT PLATES

These plates are controlled by a switch with 6 settings (see Fig.20A-20B). The plates are turned on by turning the knob to the desired position. The front panel of the appliance is etched with a mark indicating what plate corresponds to the knob. A light, which is also installed on the control panel turns on, indicating that the plate is on.

How to use a hot plate:

When a hot plate is used for the first time or after a long period of inactivity, it is recommended to use it on position 1 for about 30 minutes to eliminate any humidity absorbed by the internal insulating material.

As example, we have included a table with the adjustments needed to ensure proper use of the hot plates.

WARNING: When a hot plate is used for the first time or after a long period of inactivity, it is necessary to use it on position 1 for about 30 minutes to eliminate any humidity absorbed by the insulating material.

TABLE N°6

PLATE	POSSIBLE COOKING METHODS
0	Plate off
1	To melt butter, chocolate, etc. - To heat small amounts of liquid
2	To heat larger quantities of liquid - To prepare creams and sauces that required extended cooking
3	To defrost foods, cook at boiling temperature
4	To cook roasts with delicate meat and fish
5	For meat roasts and steaks, for large pieces of boiled meat
6	To boil large quantities of water, for frying.

To ensure correct use, remember the following:

- **Dry the bottom of the pot before placing it on the plate.**
- **Use pots with a flat and thick bottom (see Fig. 21).**
- **Never use pots that are smaller than the plate.**
- **Turn on the plate only after the pot has been placed on top.**
- **As soon as a crack appears on the surface of the hot plate, immediately turn off the appliance.**
- **If the appliance is equipped with a glass cover, it may break when heated.**
- **Turn off all the plates before closing the cover.**
- **After use, and to ensure good preservation, the plate should be treated with normal products for electric hot plates that are available in the market so that the surface is always clean; this operation will prevent any corrosion (rust).**
- **After they are used, the plates remain hot for a long time; therefore, do not place the hands or other objects on the plate to avoid burns.**
- **When using the burners, make sure that the handles of the pots are correctly positioned. Keep children away from the appliance.**
- **When cooking foods with oil and fat, which are very flammable, the user should remain near the appliance.**

WARNING: As soon as a crack appears on the surface of the hot plate, immediately turn off the appliance.

USING THE GAS OVEN (SINGLE CONTROL)

GAS OVEN:

All the gas oven cookers are equipped with a thermostat and safety device to adjust the cooking temperature. The oven temperature is set by turning the knob counterclockwise to match the indicator with the temperature selected. The gas oven can be combined with a gas grill or an electric grill. See the specific pages for use information.

FAN GAS OVEN:

Operating the fan of the oven by means of the appropriate switch situated on the control panel, the circulation of warm air guarantees a uniform heat distribution. The preheating of the oven can be avoided. However for delicate baking, it is preferable to warm the oven before introducing the baking-pan. The baking system with the fan convection changes in part the various traditional baking notions. When roasting meat it is not necessary to turn the meat any more and for a roast on the spit, it is not indispensable to use the spit-roaster, but is sufficient to put the meat directly on the grate.

With the use of the fan gas oven, the baking temperatures are slightly lower of about 10-15°C compared to those in use with the traditional gas oven. The fan operation of the oven prevents the operation of the grill, which therefore cannot be used with the fan in action.

The oven can also be used in a traditional way, (by not activating the fan) for foods requiring heat from the bottom, e.g. pizza.

WARNING: If the burner flames are extinguished accidentally, turn off the control knob and do not try to relight the oven until after at least 1 minute.

TABLE N°7

THERMOSTAT SETTING	TEMPERATURE °C
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

The oven burner can be ignited in different ways:

- **Manual lighting** (it is always possible even when the power is cut off):

To light the oven, open the oven door and turn the knob so the no. 8 on the scale matches the indicator (fig.22A-22B-22C-22D). At the same time put a lit match next to the ignition tube that is visible on the oven level (fig.23). Then press the thermostat knob (this makes the gas start to flow) and keep it pressed, after the burner has been completely lit, for 10 seconds. Release the knob and make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

- **Electric ignition** (only for the models equipped with this device):

In this case, first open the oven door, then press and turn the knob to the maximum temperature setting (number 8). Then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

The ignition device should not be used for more than 15 seconds. If after that period the burner still has not been lit, do not use the device and open the door of the room or wait at least 60 seconds before trying to light the oven again.

WARNING: when trying to light the oven, the door must always be open. When using the oven, leave the cooker cover open to prevent it from overheating.

NOTICE: when using the oven for the first time it should be operated for 15-30 minutes at a temperature of about 250° without cooking anything inside in order to eliminate any moisture and odours from the internal insulation.

During normal oven use, after lighting the burner and setting the desired temperature, wait about 15 minutes before putting in any food to preheat the oven.The oven is equipped with 5 guides (FIG.24) at different heights which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray.

USING THE GAS OVEN FOR MODEL WITH DOUBLE CONTROLS

GAS OVEN:

All the gas oven cookers are equipped with a thermostat and safety device to adjust the cooking temperature. The oven temperature is set by turning the knob counterclockwise to match the indicator with the temperature selected. The gas oven can be combined with a gas grill or an electric grill. See the specific pages for use information.

When the cooker model allows the combinated use of gas oven and gas grill, the oven inner temperature is adjustable within the limit indicated in TABLE 8.

FAN GAS OVEN:

Operating the fan of the oven by means of the appropriate switch situated on the control panel, the circulation of warm air guarantees a uniform heat distribution. The preheating of the oven can be avoided. However for delicate baking, it is preferable to warm the oven before introducing the baking-pan. The baking system with the fan convection changes in part the various traditional baking notions. When roasting meat it is not necessary to turn the meat any more and for a roast on the spit, it is not indispensable to use the spit-roaster, but is sufficient to put the meat directly on the grate.

With the use of the fan gas oven, the baking temperatures are slightly lower of about 10-15°C compared to those in use with the traditional gas oven. The fan operation of the oven prevents the operation of the grill, which therefore cannot be used with the fan in action.

The oven can also be used in a traditional way, (by not activating the fan) for foods requiring heat from the bottom, e.g. pizza.

WARNING: If the burner flames are extinguished accidentally, turn off the control knob and do not try to relight the oven until after at least 1 minute.

TABLE n° 8

POSITION OF OVEN KNOB	ONLY OVEN BURNER	OVEN BURNER+GRILL BURNER
1=MINIMUM	120°C	200°C
8=MAXIMUM	220°C	270°C

The oven burner can be ignited in different ways:

- **Manual lighting** (it is always possible even when the power is cut off):

To light the oven, open the oven door and turn the knob so the no. 8 on the scale matches the indicator (fig.22A-22B-22C-22D). At the same time put a lit match next to the ignition tube that is visible on the oven level (fig.23). Then press the thermostat knob (this makes the gas start to flow) and keep it pressed, after the burner has been completely lit, for 10 seconds. Release the knob and make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

- **Electric ignition** (only for the models equipped with this device):

In this case, first open the oven door, then press and turn the knob to the maximum temperature setting (number 8). Then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

The ignition device should not be used for more than 15 seconds. If after that period the burner still has not been lit, do not use the device and open the door of the room or wait at least 60 seconds before trying to light the oven again.

WARNING: afther lighting the oven and grill burners, please wait for 2 or 3 minutes before closing the oven door, in order to allow the burners flamesto became stable

WARNING: when trying to light the oven, the door must always be open. When using the oven, leave the cooker cover open to prevent it from overheating.

NOTICE: when using the oven for the first time it should be operated for 15-30 minutes at a temperature of about 250° without cooking anything inside in order to eliminate any moisture and odours from the internal insulation.

During normal oven use, after lighting the burner and setting the desired temperature, wait about 15 minutes before putting in any food to preheat the oven. The oven is equipped with 5 guides at different heights (fig.24) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray.

USING THE THERMOSTAT WITH SWITCH IN SERIES
(COOKERS WITH A SINGLE-CONTROL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN)

The electric oven is controlled by an electric thermostat combined with a switch used to turn on the elements (fig.25). The electric oven can be combined with an electric grill (to use the grill see the specific pages). The oven is heated by 2 elements: one on the top and one on the bottom. Turning the knob turns on the bottom element and the top external element while the thermostat is used to set a temperature ranging from 50°C to 250°C. It can be adjusted using the scale indicated on the ring around the knob. An orange light turns off indicating that the temperature setting has been reached. Therefore, it is normal for this light to turn on and off while the oven is working. There are 3 fixed positions beyond the 250 °C setting:

- the symbol indicates that only the bottom element (1800W) has been turned on;
- the symbol indicates that only the top external element (1200W) has been turned on;
- the symbol indicates that only the grill element (1800W) has been turned on (see the specific paragraph).

In these positions the temperature is not controlled by the thermostat.

WARNING: When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation.

During normal oven use, select the desired cooking temperature using the thermostat knob and wait until the orange light turns off before putting in any food. The oven is equipped with 5 guides at different heights (fig.24) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray.

USING THE ELECTRIC THERMOSTAT (fig.26A-26B-26C)(WITH A MULTIFUNCTION OVEN)

The thermostat supplied with the relative models maintains a constant temperature inside the oven at a specific temperature setting ranging from 50°C to 250°C.
Turn the knob clockwise and align the selected temperature indicated on the ring with the index etched on the control panel. Thermostat operation is indicated by an orange light which will turn off when the temperature inside the oven is 10°C greater than the temperature setting, and will turn on when the oven is 10°C less than the temperature setting. The thermostat can control the oven elements only if the relative switch is in one of the possible oven element operating modes: if the switch is in position 0, the thermostat has not effect on the oven elements, which remain off.

USING THE 9 + 0 SWITCH (fig.27A-27B-27C)

The 9 + 0 switch installed in the multifunction oven models is used, along with the thermostat, to control the electric fan and the oven elements since they can be turned on by turning the 9 + 0 switch knob and the thermostat knob. Turning just one of the two knobs will not have any effect on the oven except to turn on the oven light or the electric fan when inserted. The electric oven is heated by 4 elements: one on the bottom, two on the top or one circular; turning the switch knob turns on the element relative to the symbol indicated on the ring but to be activated the thermostat knob must be turned until the orange light turns on indicating that the element has been turned on. Placing the switch knob on any of the nine operating modes turns on the oven light, together with the relative element. Once the temperature and the elements to be used have been set, the oven elements are turned on and off by the thermostat; therefore, it is normal for the orange light to turn on and off while the oven is working.
To turn off the electric oven set the switch knob to position 0 to prevent the thermostat from controlling the elements. Setting the thermostat knob to position 0 turns off the elements but it is still possible, using the switch, to turn on the electric fan and the oven light.
The switch has 9 different fixed positions corresponding to 9 different types of oven operation:
- the symbol or indicates that only the oven light is turned on;
- the symbol or indicates that the bottom element (1800W)and the top external element (1200W) have been turned on;
- the symbol or indicates that only the top external element (1200W) has been turned on;
- the symbol or indicates the only the bottom element (1800W) has been turned on;
- the symbol or indicates that only the grill element (1800W) has been turned on;
- the symbol or indicates that the top external element (1200W) and the grill element (1800W) have been turned on;
- the symbol or indicates that the top external element (1200W), the grill element (1800W) and the electric fan have been turned on;
- the symbol or indicates that the circular element (3000W) and the electric fan have been turned on;
- the symbol or indicates that only the electric fan has been turned on.

When the knob is set to one of these nine positions, the oven light is always on, thus indicating that the oven is being energised.

USING THE NATURAL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation. During normal oven use, select the desired cooking temperature using the thermostat knob and wait until the orange light turns off before putting in any food. The oven is equipped with 5 guides at different heights (fig.24) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray. Table No. 8 below lists the cooking times and the position of the tray for different types of foods. Personal experience will help to determine any variations in the values reported in the table. In any case, it is recommended to follow the instructions of the specific recipe being used.

USING THE VENTILATED ELECTRIC OVEN

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation.
Before cooking, allow the oven to reach the desired temperature setting waiting for the orange light to turn off. This type of oven is equipped with a circular element around which a fan has been installed that creates forced-air circulation in the horizontal direction. Thanks to this type of operation, the ventilated oven can be used for different types of cooking at the same time, without changing the taste of each food. Only some models are equipped with a removable metallic filter applied to the rear screen which collects the fat while a roast is cooking. Therefore, it is recommended to remove this fat periodically, washing the screen with soapy water and rinsing thoroughly. To remove the metallic filter just apply slight pressure toward the top on the tab indicated by the arrow. Hot-air circulation guarantees a uniform distribution of heat. Pre-heating the oven is not necessary, but for very delicate pastries, it is recommended to heat the oven before inserting the trays.
The ventilated conventional system partially changes the various notions about traditional cooking. Meat no longer needs to be turned while it is cooking and the rotisserie is no longer needed to cook a roast on the spit. Just put the meat directly on the shelf.

USING THE GAS GRILL (SINGLE CONTROL)

The gas grill can be combined only with the gas oven. It is controlled with the same gas oven knob, but turning it clockwise instead of counterclockwise (see the gas oven use instructions), matching the symbol with the indicator. The grill burner always operates at maximum and therefore there is no minimum position. In addition, it is equipped with a safety device to prevent the flame from going out. The gas grill can also be ignited in different ways:
- **Manual lighting**: Just completely open the oven door, turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, while pressing the knob, and, at the same time, put a lit match next to the burner. Make sure that the burner is completely lit and after about 10 seconds release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.
- **Electric ignition**: In this case, completely open the oven door, press and turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been

completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

WARNING: As with the oven, the grill must be lit with the door completely open.

The gas grill can be used to grill foods on the oven shelf or using the rotisserie.

Grilling on the shelf: In this case, the shelf supplied is placed on level 1 or 2 and the foods to be grilled are placed on top, while the tray is inserted on the lower levels to collect the cooking juices.

Then light the grill burner according to the instructions described above.

IMPORTANT: grill foods on the shelf always with the door close.

WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

Grilling with the rotisserie: This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 3. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the rear of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support (fig.28). Afther, insert the tray into one of the lower guides, then light the grill burner according to the instructions described above and press the button that starts the rotisserie

IMPORTANT: grill foods with the rotisserie always with the door close.

WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

USING THE GAS GRILL FOR MODEL WITH DOUBLE CONTROLS

The gas grill can be combined only with the gas oven.

A diagram is etched on the control panel above each knob which indicates which burner corresponds to that knob. The gas grill can be ignited in different ways depending on the type of appliance and its specific characteristics:

- Manual lighting (it is always possible even when the power is cut off): Just completely open the oven door, turn the knob counterclockwise that corresponds to the gas grill, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig.17A-17B-17C) while keeping the knob pressed and place a lit match up to the burner. Make sure that the burner is completely lit and after about 10 seconds release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

- Electric ignition: In this case, completely open the oven door, press and turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

WARNING: afther lighting the oven and grill burners, please wait for 2 or 3 minutes before closing the oven door, in order to allow the burners flamesto became stable

WARNING: As with the oven, the grill must be lit with the door completely open.

The gas grill can be used to grill foods on the oven shelf or using the rotisserie.

Grilling on the shelf: In this case, the shelf supplied is placed on level 1 or 2 and the foods to be grilled are placed on top, while the tray is inserted on the lower levels to collect the cooking juices.

Then light the grill burner according to the instructions described above.

IMPORTANT: grill foods on the shelf always with the door close.

Grilling with the rotisserie: This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 3. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the rear of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support (fig.28). Afther, insert the tray into one of the lower guides, then light the grill burner according to the instructions described above and press the button that starts the rotisserie

IMPORTANT: grill foods with the rotisserie always with the door close

WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

USING THE CONVENTIONAL ELECTRIC GRILL

The electric grill can be linked to the gas oven or to the electric oven.

Both cases, the grill is operated by the thermostat knob of the oven (see also the working of gas or electric oven). The gas grill as well as the electric one can be used to grill on the oven grill or with the rotisserie.

The power of the electric grill is 2500W.

Grilling on the shelf: In this case, the shelf supplied is placed on level 1 or 2 and the foods to be grilled are placed on top, while the tray is inserted on the lower levels to collect the cooking juices. Then turn on the grill element switching the thermostat to the relative position (electric oven version).

IMPORTANT: grill foods on the shelf always with the door open (fig. 29) and, to avoid overheating, mount the handle guard on the relative latches (fig. 31).

Grilling with the rotisserie: This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 3. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the rear of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support. Then, insert the tray into one of the lower guides and switch the thermostat to the relative position and press the button with the rotisserie symbol (electric oven version).

IMPORTANT: grill foods with the rotisserie always with the door semi-open (fig. 30) and, to avoid overheating, mount the handle guard on the relative latches (fig. 31).

WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

USING THE VENTILATED ELECTRIC GRILL

The ventilated electric grill is a special function equipped only on the multifunction oven. Set the 9 + 0 switch to the relative position to activate the grill element (3000W) and the electric fan. Generally, to ensure excellent grilling, place the oven shelf in the middle position while the oven tray should be inserted at the bottom.

IMPORTANT: When using the ventilated electric grill, set the thermostat knob no higher than 175 °C, which is between the 150 °C and 200 °C setting, to avoid overheating the front of the appliance. In fact, ventilated grilling must be carried out with the door closed.

USING THE MINUTE-MINDER

The minute-minder advises the user, with an acoustic signal, when food has been cooked, after a certain time period has elapsed. To use the device, wind the minute-minder by turning the knob clockwise one complete turn. Then turn the knob counterclockwise so that the indicator corresponds with the selected cooking time (fig.32A-32B-32C).

WARNING: the acoustic signal does not stop the cooking cycle. The use must turn off the cooking cycle by hand using the relative knobs.

CLEANING THE APPLIANCE

Before cleaning the appliance, it should be disconnected from the power supply and turn off the main gas feeder valve.

Cleaning the work surface:

Periodically clean the burner heads, the enamelled steel grids, the enamelled covers and the flame caps using warm soapy water. Then those parts should be rinsed and thoroughly dried.

Any liquid that overflows from pots must always be removed using a rag.

If it becomes difficult to open or close a valve, do not force it, but immediately request the assistance of the technical service personnel.

Cleaning the enamelled parts:

To maintain the original features of the enamelled parts they should be cleaned frequently with soapy water. Never use abrasive powders. Do not leave acidic or alkaline substances on the enamelled parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato sauce, etc.) and do not wash the enamelled parts while they are still hot.

Cleaning the STAINLESS steel parts:

Clean the parts with soapy water and then dry them with a soft cloth. The shine is maintained by periodically using special products that generally are found in the market. Never use abrasive powders.

Cleaning the burner flame caps:

Since the flame caps are resting on the burner, to clean them just remove them from their seat and wash them with soapy water. After they have been thoroughly dried and having checked that the holes are not clogged, they can be replaced in their proper position.

Cleaning the inside of the oven glass:

One of the features of the oven is the possibility of removing the interior glass simply by loosening the 2 screws **B** (see fig. 33-34), to clean the inside surface of the glass. This operation should be carried out while the oven is cold and with a damp cloth. Do not use abrasives.

Cleaning the inside of the oven:

To thoroughly clean the inside of the oven, it is recommended to disassemble the door by carefully following the instructions described below. Insert the hook **C** (figure 35) into the hinged sector **D**. Put the door in a semi-open position and using both hands pull it towards you until it is released from the attachment. To replace the door, do the opposite making sure to insert the two sectors **F** correctly. In addition, the side shelves can be removed very easily, by loosening the lock rings that attach them to the oven.

AFTER-SALES TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance was tested and calibrated by skilled and qualified personnel.

Any repairs or calibration that may become necessary after leaving the factory should be performed by skilled personnel.For this reason we advise the customer to contact the Dealer that sold the appliance or the nearest Service Centre, providing them with information about the type of appliance and the type of problem that has occurred.If defective parts must be replaced, it is recommended to replace them with original spare parts that are available only in our technical Service Centres and authorised dealers.

NOTICE D'INSTALLATION, D'ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI DE LA CUISINIERE A GAZ 90x60cm (MODELE M9)

LIRE ATTENTIVEMENT LE CONTENU DE CETTE NOTICE AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER LA CUISINIERE.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages à des personnes ou à des biens provoqués par une mauvaise installation ou un usage impropre de la cuisinière.
Le fabricant ne saurait être retenu responsable des inexactitudes éventuelles dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Les dessins sont purement indicatifs.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il jugera utiles à tout moment et sans préavis, mais sans modifier les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

CET APPAREIL A ETE CONCU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR

RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RESEAU DE DISTRIBUTION DU GAZ

Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz, vérifier que les données reportées sur l'étiquette d'identification appliquée dans le tiroir de rangement ou au dos de la cuisinière sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz. L'étiquette appliquée sur la dernière page de cette notice ou dans le tiroir de rangement ou au dos de l'appareil reporte les conditions de réglage : type de gaz et pression d'exercice.
ATTENTION : L'installation de la cuisinière doit se conformer à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation.
ATTENTION : le raccord d'entrée du gaz à l'appareil a un taraud cylindrique de 1/2" gas, selon la norme UNI-ISO 228-1.
Pour raccorder l'appareil au gaz avec un tuyau de caoutchouc flexible, il faut un raccord porte-caoutchouc supplémentaire (Fig. 1) fournit avec l'appareil, en conformité à les normes nationales en vigueur.

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Avant toute intervention, couper l'arrivée de gaz à l'appareil.
CHANGEMENT DES INJECTEURS POUR FONCTIONNER AVEC UN AUTRE TYPE DE GAZ :
Pour changer les injecteurs des brûleurs de la table de cuisson, opérer de la façon suivante :
1) Débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
2) Enlever les grilles de la table de cuisson (Fig.2)
3) Enlever les brûleurs (Fig.2)
4) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm, dévisser les gicleurs (Fig.3) les remplacer par ceux prévus pour le nouveau type de gaz en fonction des indications du tableau N° 1
Pour changer l'injecteur du brûleur du four, opérer de la façon suivante :
1) Retirer la sole du four (fig.4-5).
2) Dévisser la vis **V** et retirer le brûleur du support en veillant à ne pas endommager la bougie d'allumage et le thermocouple (fig. 6).
3) A l'aide d'une clé à 6 pans de 10 mm remplacer le brûleur **R** (fig.6) par celui prévu pour le nouveau type de gaz en fonction des indications du tableaux 2-3.

Pour remplacer l'injecteur du brûleur du grill, intervenir de la façon suivante :
1) Dévisser la vis **A** e ôter le brûleur de son support tout en faisant attention à ne pas abîmer la flamme d'allumage et le thermocouple (fig.7).
2) Utiliser la clé à tubes hexagonale de 7 mm et remplacer l'injecteur **C** (fig.7) par un autre adapté au nouveau type de gaz suivant les indications du tableaux 2-3
ATTENTION ! Après avoir exécuté les adaptations ci-dessus, procéder au réglage des brûleurs décrit dans le paragraphe suivant, plomber éventuellement les organes de réglage et de préréglage et appliquer une nouvelle étiquette sur l'appareil correspondant au nouveau type de gaz. Cette étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.

TABLEAU n°1

Brûleur	Type de Gaz	Pression	Ø Injecteur	Classe nominale			
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h
Auxiliaire	Naturel G20	20	72	-	95	1	860
	Buthane G30	30	50	73	-	1	860
	Propane G31	37	50	71	-	1	860
Semi-rapide	Naturel G20	20	97	-	167	1,75	1505
	Buthane G30	30	65	127	-	1,75	1505
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505
Rapide	Naturel G20	20	115	-	286	3	2580
	Buthane G30	30	85	218	-	3	2580
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580
Poisson	Naturel G20	20	120	-	276	2,9	2494
	Buthane G30	30	85	211	-	2,9	2494
	Propane G31	37	85	207	-	2,9	2494
Double Couronne	Naturel G20	20	135	-	334	3,5	3010
	Buthane G30	30	95	254	-	3,5	3010
	Propane G31	37	95	250	-	3,5	3010

TABLEAU n°2 (pour four gaz et grill gaz avec controle double)

Brûleur	Type de Gaz	Pression	Ø Injecteur	Classe nominale			
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h
Four	Naturel G20	20	135	-	352	3,7	3182
	Buthane G30	30	90	269	-	3,7	3182
	Propane G31	37	90	264	-	3,7	3182
Grill	Naturel G20	20	115	-	191	2	1720
	Buthane G30	30	68	145	-	2	1720
	Propane G31	37	68	143	-	2	1720

TABLEAU n°3 (pour four gaz et grill gaz avec controle simple ou four gaz et grill electrique)

Four	Naturel G20	20	150	-	429	4,5	3870
	Buthane G30	30	95	327	-	4,5	3870
	Propane G31	37	95	321	-	4,5	3870
Grill	Naturel G20	20	115	-	191	2	1720
	Buthane G30	30	68	145	-	2	1720
	Propane G31	37	38	143	-	2	1720

REGLAGE DES BRULEURS

1) Réglage de la flamme minimum des brûleurs :

Réglage des brûleurs de la table de cuisson : pour régler la flamme minimum des brûleurs de la table de cuisson, procéder de la façon suivante :

1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MINIMUM (petite flamme).
2) Enlever la manette du robinet fixée par simple pression.
3) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement située dans la traverse de la manette (fig. 10) or sur le corps du robinet (fig. 11) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée sur le MINIMUM.
4) S'assurer qu'en passant rapidement du MAXIMUM au MINIMUM la flamme ne s'éteigne pas.

Réglage du brûleur du four : pour régler la flamme minimum du brûleur du four, procéder de la façon suivante:

1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MAXIMUM.
2) Fermer la porte du four et faire fonctionner le four pendant 10 minutes au moins.
3) Tourner la manette sur la position de MINIMUM (en correspondance de 120°) et la retirer ensuite.
4) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement (figure 12) et tout en observant la flamme à travers le hublot du four, régler la consistance de telle façon qu'elle reste allumée en exécutant de rapides passages du MAXIMUM au MINIMUM avec la manette.

Réglage du brûleur du grill (for grill burner avec 2 commandes) : pour régler la flamme minimum du brûleur du grill, procéder de la façon suivante:

1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MAXIMUM.
2) Fermer la porte du four et faire fonctionner le four pendant 10 minutes au moins.
3) Tourner la manette sur la position de MINIMUM (petite flamme) et la retirer ensuite.
1) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement située dans la traverse de la manette (fig. 10) or sur le corps du robinet (fig. 10) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée sur le MINIMUM.
2) S'assurer qu'en passant rapidement du MAXIMUM au MINIMUM la flamme ne s'éteigne pas.

ATTENTION ! Le réglage ci-dessus s'exécute seulement avec des brûleurs fonctionnant au gaz méthane, avec des brûleurs fonctionnant au gaz liquide la vis doit être vissée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

ATTENTION ! Pour les modeles M1 M5 M6 le bruleur grill fonctionne toujours au maximum et il ne faut pas d'effectuer aucune regulation du minimum

BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'APPAREIL

Le branchement électrique doit être exécuté conformément aux normes et à la législation en vigeur. Avant de procéder au branchement, vérifier que :

- Le voltage électrique de l'installation et des prises de courant sont compatibles avec la puissance maximale de l'appareil (cfr. étiquette d'identification appliquée dans la partie inférieure de la contre-porte).
- La prise ou l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes et à la législation en vigeur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Si le branchement au réseau de distribution se fait à travers une prise :

- Appliquer au câble d'alimentation, s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée au voltage indiqué sur l'étiquette d'identification. Brancher les fils en vous basant sur le schéma de la FIG. 13 et en respectant les indications suivantes :

lettre L (phase) = fil marron.
lettre N (neutre) = fil bleu.
pictogramme terre = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de telle façon qu'il n'atteigne à aucun endroit une surtempérature de 75 K.
- Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou commutateurs car il pourraient provoquer de faux contacts et donc des surchauffes dangereuses.

Lorsque le branchement se fait directement au réseau électrique :

- Interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné au voltage de l'appareil avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- Se rappeler que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Le branchement électrique peut aussi être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement conseillé de relier le fil de terre vert-jaune à une installation efficace de terre.

ATTENTION : En cas de remplacement du câble d'alimentation, il est recommandé de garder le conducteur de terre (jaune-vert), plus long de 2 cm environ par apport aux autres conducteurs et relié à la masse.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

CHANGEMENT DES COMPOSANTS

Avant toute opération d'entretien et / ou de réparation, couper l'arrivée de courant et de gaz vers l'appareil.
Pour changer les composants comme les manettes ou les brûleurs, il suffit de les extraire de leur logement sans besoin de démonter aucune pièce de la cuisinière.
Pour changer des composants comme les supports des injecteurs, les robinets et les composants électriques, suivre la procédure décrite dans le paragraphe du réglage des brûleurs. En cas de changement du robinet ou du thermostat gaz, démonter aussi les deux équerres de fixation derrière la rampe, en dévissant les 4 vis (2 par équerre) qui la fixe au reste de la cuisinière. Retirer toutes les manettes et dévisser les écrous qui fixent les robinets des brûleurs avant au support du tableau de bord.
En cas de changement du thermostat gaz ou électrique, démonter aussi la protection arrière de la cuisinière, en dévissant les vis correspondantes, afin de pouvoir retirer et replacer le réservoir du thermostat.
Pour changer l'ampoule du four, il suffit de dévisser la calotte de protection qui dépasse à l'intérieur du four (fig. 14).
ATTENTION ! Avant de changer l'ampoule, débrancher l'appareil.

Graissage des robinets :
Si un robinet devient trop dur à manoeuvrer, le graisser sans attendre, en suivant les indications ci-dessous :
1) Démonter le corp du robinet en dévissant les deux vis situées dessus (fig. 15).
2) Extraire et nettoyer le cône de tenue et son logement avec un chiffon imbibé de diluant.
3) Graisser légèrement le cône avec la graisse adaptée.
4) Introduire le cône, le manoeuvrer plusieurs fois, l'extraire à nouveau, enlever la graisse superflue et vérifier que les zones de passage du gaz ne sont pas obstruées.
5) Remonter toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage et vérifier le bon fonctionnement du robinet.

NOTICE DE MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

DIMENSION DES BRULEURS GAZ

BRULEUR	DIMENSION (mm)
Auxiliaire	Ø 50
Semi-rapide	Ø 70
Rapide	Ø 95
Poisson	55X230
Doble Couronne	Ø 130

DIMENSION PLAQUE ÉLECTRIQUE

TYPE PLACA	DIMENSION (mm)
Placa électrique normale	Ø 145
Placa électrique normale	Ø 180

DESCRIPTION PANNEAU DE CONTROLE

Sur le panneau de contrôle, en correspondance de chaque bouton ou touche, la function est visualisée par un petit symbol. Ci dessous on mentionne les plusieurs commandes qu'on peut trouver sur une cuisinière:

le symbole indique la disposition des brûleurs sur le plan travail, le petit point plein identifie le brûleur en examen (en ce cas le brûleur postérieur à droite)

le symbole ou ou ou ou indique le functionnement de n'importe quel four (four à gaz, four a gaz avec grill à gaz – four à gaz avec grill électrique – four statique – commutateur 9 positions)

le symbole ou indique le functionnement de n'importe quel grill (grill à gaz, grill électrique)

le symbole ou indique le thermostat électrique pour fours électrique ventilés

le symbole indique la touche d'actionnement du ventilateur four pour permettre l'emploi du four à gaz ventilé. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill électrique, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche.

le symbole indique le compte-minutes

le symbole indique le touche de mise en action du tournebroche (seulement four à gaz)

le symbole indique le touche d'allumage de la lumière du four (tous sauf le four électrique ventilé)

le symbole indique le bouton d'allumage des brûleurs

le symbole indique si les touches sont en position d'allumé ou éteint

UTILISATION DES BRULEURS

Sur le tableau de bord, au-dessus de chaque manette, un schéma a été gravé qui indique à quel brûleur se réfère la manette. L'allumage des brûleurs peut s'effectuer de différentes façons en fonction du type d'appareil et de ses caractéristiques particulières :

- Allumage manuel (il est toujours possible même en cas de coupure de courant) : Tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 17A-17B-17C) et approcher une alumette allumée vers le brûleur.

- Allumage électrique : Tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 17A-17B-17C) tenez le bouton appuyé en correspondance du symbole d'allumage marqué d'une étoile (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) appuyer ensuite sur le bouton d'allumage indiqué par une étoile et relâcher dès que le brûleur s'allume.

- Allumage brûleurs dotés d'un dispositif de sécurité (thermocouple)(Fig. 16): Presser et tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 17A-17B-17C), presser la manette et activer un des allumages décrits ci-dessus. Une fois l'allumage effectué, continuer à presser la manette pendant 10 secondes environ de façon à laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répéter entièrement l'opération.

N.B.: Il est recommandé de ne pas essayer d'allumer un brûleur si son chapeau n'est pas correctement mis en place.

Conseils pour la meilleure utilisation des brûleurs :

- Utiliser des récipients dont le format est adapté au brûleur (cfr. tableau n° 5 et Fig. 19).
- Lorsque l'ébulliton est atteinte, placer la manette sur le MINIMUM (petite flamme Fig. 17A-17B-17C).
- Utiliser toujours des récipients avec couvercle.

TABLEAU N° 13

BRULEUR	DIAMETRES DES RECIPIENTS CONSEILLES (cm)
Auxilliaire	12 – 14
Semi-rapide	14 – 26
Rapide	18 - 26
Double couronne	22 - 26

ATTENTION ! Utiliser toujours des récipients à fond plat.

ATTENTION ! En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette. Durant la cuisson des aliments avec de l'huile ou autres matières grasses, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de l'appareil.

Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, celui-ci peut éclater sous l'action de la chaleur. Eteindre donc tous les brûleurs avant d'abaisser le couvercle. Ne pas utiliser de spray près de l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.

Pendant l'utilisation des brûleurs, veiller à ce que les manches des récipients soient orientés vers l'intérieur. Les enfants doivent être tenus hors de portée. Après chaque utilisation, il est recommandé de nettoyer la plaque et d'éliminer les résidus éventuels.

NOTE: L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Par conséquent la pièce doit être bien aérée et les ouvertures de la ventilation naturelle ne doivent jamais être obstruées . Activer aussi le dispositif mécanique d'aération / hotte d'aspiration ou électroventilateur.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil, peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Ces plaques sont commandées par un interrupteur à 6 positions Fig. .20A-20B, qui se mettent en marche en tournant le bouton sur la position désirée. Un dessin indique, sur le devant de l'appareil, à quelle plaque correspond le bouton. L'allumage est signalé par un voyant rouge appliqué, lui aussi, sur le devant de l'appareil.

Comment utiliser une plaque électrique :

Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, nous conseillons de faire fonctionner la plaque sur la position 1 pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuelle que le matériel isolant interne pourrait avoir absorber. A titre purement indicatif, nous rapportons un tableau avec les indications nécessaires pour une utilisation optimale des plaques électriques.

ATTENTION: Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de faire fonctionner la plaque sur la position 1 du commutateur pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuellement absorbée par l'isolant interne.

PLAQUE	CUISSONS POSSIBLES
0	Plaque éteinte
1	Pour fondre le beurre, le chocolat, etc. - Pour chauffer de petites quantités de liquides
2	Pour chauffer de plus grandes quantités de liquides - Pour préparer des crèmes ou des sauces longue cuisson
3	Pour décongeler les aliments et cuire à la température d'ébullition
4	Pour cuire des rôtis de viande délicate et poissons
5	Pour rôtis de carrés et biftecks - Pour pots au feu
6	Pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau - Pour frire

Voici quelques conseils pour une utilisation correcte :

- **Séchez le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.**
- **Utilisez des récipients à fond plat et épais (cfr. FIG.21).**
- **N'utilisez jamais de récipients plus petit que la plaque.**
- **N'allumez la plaque qu'après avoir posé le récipient dessus.**
- **Après l'utilisation, nettoyez toujours la plaque avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce de façon à ce que sa surface soit toujours propre ce qui permettra de prévenir la formation de l'oxydation.**
- **Une fois éteinte, la plaque reste encore chaude pendant quelques temps, par conséquent n'y poser pas les mains ou d'autres objets.**
- **Pendant l'utilisation des plaques, veillez à ce que les manches des casseroles soient orientés vers l'intérieur. Ne laissez pas approcher les enfants.**
- **Pendant la cuisson d'aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de la table de cuisson.**

MISE EN GARDE : dès que vous constatez une fêlure sur la surface de la plaque, débranchez immédiatement la table de cuisson.

UTILISATION DU PLAN EN VITROCERAMIQUE

La table de cuisson est divisée en 4 surfaces caractérisées par des puissances et des diamètres différents.
Les positions sont clairement indiquées par des surfaces circulaires sans représentation (voir la description des plans de cuisson). L'opération de chauffage se passe à l'intérieur de ces surfaces. Lors de l'usage d'une ou de deux surfaces de cuisson, le reste de la superficie se maintient froid. Pour un bon usage et une dépense d'énergie contenue, il est conseillé d'utiliser des récipients adaptés pour la cuisson électrique. Le fond des récipients doit être plat et épais pour obtenir une bonne cuisson. Le diamètre de la base des casseroles (ou des autres plats) devrait s'approcher le plus possible à celui de la plaque utilisée ; en effet, s'il est inférieur, la chaleur se trouvera perdue à cause de la surface de plaque laissée découverte.La surface du plan de travail et la base doivent être nettoyées fréquemment.
Suivre ces conseils vous servira à économiser de l'énergie et de la chaleur.

Comment utiliser la surface en vitrocéramique :

Un thermostat ou un régulateur d'énergie contrôlent chaque surface de cuisson et permettent la sélection d'une température variable. Lorsque la température d'ébullition est atteinte, elle peut être réduite tout en laissant mijoter le plat.
Avec l'expérience, vous parviendrez à mieux régler le temps et la température pour faire mijoter vos plats, mais tout cela dépend évidemment de la nourriture et du type de casserole utilisée.
La juste combinaison vous fera économiser du temps et de l'énergie.

ATTENTION :

La surface en vitrocéramique résiste aux chocs thermiques et est insensible au froid comme au chaud.
Elle résistera même si vous laissez tomber dessus une casserole. Cependant, un fort choc, surtout sur le bord ou l'angle de la surface, risque de casser la table de cuisson.
ATTENTION : ne pas utiliser la table de cuisson en vitrocéramique comme appui. Pendant l'utilisation du four, laisser ouvert le couvercle de la cuisine afin d'éviter une surchauffe.

UTILISATION DU FOUR A GAZ (controle simple)

FOUR A GAS :

Toutes les cuisinières avec un four à gaz sont équipées d'un thermostat avec sécurité pour le réglage de la température de cuisson. En tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de façon à ce que l'indice et la température choisie correspondent, on programme la température du four. Le four à gaz peut être combiné à un grilloir à gaz ou à un grilloir électrique, dont l'utilisation est expliquée dans les pages correspondantes.

FOUR A GAS A CHALEUR TOURNANTE:

En actionnant le ventilateur du four par l'interrupteur approprié situé sur le tableau de commande, la circulation de l'air chaud assure une distribution uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité; toutefois, pour la pâtisserie très délicate, il est préférable de chauffeur le four avant d'y insérer les plats. Le système de cuisson à convection ventilée change partiellement les différentes notions de cuisson traditionnelle. La viande ne doit plus être retournée pendant la cuisson et pour obtenir un rôti à la broche il n'est plus indispensable d'utiliser le tournebroche, mais il suffit de mettre la viande directement sur la grille.
Par l'emploi du four à gaz à chaleur tournante, les températures de cuisson sont légèrement inférieures d'environ 10-15°C par rapport à l'utilisation du four à gaz traditionnel. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche.
Le four peut aussi être utilisé de façon traditionnelle, (n'activant pas la ventilation) pour les aliments qui exigent la chaleur du bas, par ex. la pizza.

ATTENTION ! Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermer la manette d'actionnement et attendre 1 minute au moins avant de le rallumer.

Tableau N° 7

POSITION THERMOSTAT	TEMPERATURE EN C°
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

L'allumage du brûleur du four peut s'effectuer de différentes façons :

- **Allumage manuel** (toujours possible mais en cas de coupure de courant) :

Ouvrir la porte du four et tourner la manette jusqu'à faire correspondre le N° 8 avec l'indice. Approcher en même temps une allumette allumée vers le petit tube de l'allumage visible sous la sole du four (fig. 22A-22B-22C-22D). Presser ensuite la manette du thermostat (de cette façon le gaz commence à passer) et continuer à le presser 10 secondes encore après l'allumage complet du brûleur. Relâcher la manette et contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

- **Allumage électrique** (seulement pour les modèles équipés de ce dispositif) :

Ouvrir la porte du four. Presser et tourner ensuite la manette jusqu'à la position maximale de température (numéro 8). Presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.
Presser ensuite la manette du thermostat et la touche reportant le pictogramme de l'étincelle. Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.
Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné plus de 15secondes. Si après ce délai, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'appuyer sur le bouton, ouvrir la porte du four et attendre au moins 60 secondes avant de tenter un nouvel allumage.
ATTENTION ! l'allumage du four doit toujours s'effectuer avec la porte ouverte.
ATTENTION ! avant la première utilisation, chauffer le four à vide pendant 15-30 minutes à la température de 250° environ, afin d'éliminer l'humidité et l'odeur des matériaux internes.
Préchauffer le four pendant 15 minutes, avant d'introduire les aliments à cuire.
Le four est équipé de 5 glissières à différentes hauteurs (fig.24), dans lesquelles on peut glisser les grilles ou le plat. Pour éviter de trop salir le four, il est conseillé de cuire l'aliment dans le plat ou sur une grille elle-même posée sur le plat. Le tableau ci-dessous reporte les temps de cuisson et la position indicative du plat pour les différents types d'aliments. Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, et ne sauraient remplacer l'expérience ou les goûts personnels. Il est de toutes façons conseillé de suivre les indications reportées sur le livre de recettes.

UTILISATION DU FOUR A GAZ pour model M9 MG MP (controle double)

FOUR A GAS:
Toutes les cuisinières avec un four à gaz sont équipées d'un thermostat avec sécurité pour le réglage de la température de cuisson. En tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de façon à ce que l'indice et la température choisie correspondent, on programme la température du four. Le four à gaz peut être combiné à un grilloir à gaz ou à un grilloir électrique, dont l'utilisation est expliquée dans les pages correspondantes.
Quand on utilise le four a gaz combine avec le grill a gaz, a l'interieur du four les temperatures augmentent comme indique dans le tableau 8
FOUR A GAS A CHALEUR TOURNANTE:
En actionnant le ventilateur du four par l'interrupteur approprié situé sur le tableau de commande, la circulation de l'air chaud assure une distribution uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité; toutefois, pour la pâtisserie très délicate, il est préférable de chauffeur le four avant d'y insérer les plats. Le système de cuisson à convection ventilée change partiellement les différentes notions de cuisson traditionnelle. La viande ne doit plus être retournée pendant la cuisson et pour obtenir un rôti à la broche il n'est plus indispensable d'utiliser le tournebroche, mais il suffit de mettre la viande directement sur la grille.
Par l'emploi du four à gaz à chaleur tournante, les températures de cuisson sont légèrement inférieures d'environ 10-15°C par rapport à l'utilisation du four à gaz traditionnel. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche.
Le four peut aussi être utilisé de façon traditionnelle, (n'activant pas la ventilation) pour les aliments qui exigent la chaleur du bas, par ex. la pizza.
ATTENTION ! Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermer la manette d'actionnement et attendre 1 minute au moins avant de le rallumer.

TABLEAU n° 8

POSITION THERMOSTAT	BRULEUR FOUR	BRULEUR FOUR+BRULEUR GRILL
1=MINIMUM	120°C	200°C
8=MAXIMUM	220°C	270°C

L'allumage du brûleur du four peut s'effectuer de différentes façons :

- **Allumage manuel** (toujours possible mais en cas de coupure de courant) :

Ouvrir la porte du four et tourner la manette jusqu'à faire correspondre le N° 8 avec l'indice(fig.22A-22B-22C-22D). Approcher en même temps une allumette allumée vers le petit tube de l'allumage visible sous la sole du four (fig.23). Presser ensuite la manette du thermostat (de cette façon le gaz commence à passer) et continuer à le presser 10 secondes encore après l'allumage complet du brûleur. Relâcher la manette et contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

- **Allumage électrique** (seulement pour les modèles équipés de ce dispositif) :
Ouvrir la porte du four. Presser et tourner ensuite la manette jusqu'à la position maximale de température (numéro 8). Presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.
Presser ensuite la manette du thermostat et la touche reportant le pictogramme de l'étincelle. Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné plus de 15secondes. Si après ce délai, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'appuyer sur le bouton, ouvrir la porte du four et attendre au moins 60 secondes avant de tenter un nouvel allumage.
ATTENTION ! l'allumage du four doit toujours s'effectuer avec la porte ouverte.
ATTENTION ! avant la première utilisation, chauffer le four à vide pendant 15-30 minutes à la température de 250° environ, afin d'éliminer l'humidité et l'odeur des matériaux internes.
Préchauffer le four pendant 15 minutes, avant d'introduire les aliments à cuire.
Le four est équipé de 5 glissières à différentes hauteurs (fig.24), dans lesquelles on peut glisser les grilles ou le plat. Pour éviter de trop salir le four, il est conseillé de cuire l'aliment dans le plat ou sur une grille elle-même posée sur le plat. Le tableau ci-dessous reporte les temps de cuisson et la position indicative du plat pour les différents types d'aliments. Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, et ne sauraient remplacer l'expérience ou les goûts personnels. Il est de toutes façons conseillé de suivre les indications reportées sur le livre de recettes.

UTILISATION DU THERMOSTAT AVEC COMMUTATEUR EN SERIE (CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A COMMANDE UNIQUE)

Le four électrique est réglé par un thermostat électrique, un commutateur commande la connexion des résistances. Un grill électrique peut être ajouté au four électrique, son utilisation étant expliquée dans les pages spécifiques. Le four est chauffé par 2 résistances, une inférieure et une supérieure. Tournant le bouton (Fig. 25) pour enclencher la résistance inférieure et la résistance externe supérieure. La température comprise entre 50°C et 250°C se règle en s'aidant des indications imprimées sur le bouton du thermostat. Un voyant orange signale quand le four a atteint la température demandée en s'éteignant. Il est donc normal que ce voyant s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement. Après l'indication de la dernière température (250°C) se trouvent 3 positions fixes :

- le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure (1800 W) ;
- le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure(1200 W) ;
- le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill (1800 W) (voir paragraphe concernant le sujet).

Le thermostat ne contrôle pas la température dans ces positions.
ATTENTION ! avant la première utilisation, chauffer le four à vide pendant 15-30 minutes à la température de 250° environ, afin d'éliminer l'humidité et l'odeur des matériaux internes.
Préchauffer le four pendant 15 minutes, avant d'introduire les aliments à cuire.
Le four est équipé de 5 glissières à différentes hauteurs (fig.24), dans lesquelles on peut glisser les grilles ou le plat. Pour éviter de trop salir le four, il est conseillé de cuire l'aliment dans le plat ou sur une grille elle-même posée sur le plat. Le tableau ci-dessous reporte les temps de cuisson et la position indicative du plat pour les différents types d'aliments. Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, et ne sauraient remplacer l'expérience ou les goûts personnels. Il est de toutes façons conseillé de suivre les indications reportées sur le livre de recettes.

UTILISATION DU THERMOSTAT ELECTRIQUE (fig.26A-26B-26C)

Sur ces modèles, le thermostat sert à maintenir constante la température intérieure du four d'une façon constante. La température préfixée est comprise entre 50°C et 250°C.
Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la température choisie se trouve en face du repère imprimée sur le devant de la cuisine. Le thermostat, représenté par le voyant orange s'éteint lorsque la température intérieure du four sera de 10°C supérieure, et s'allumera lorsqu'elle sera de 10°C inférieure à la température désirée. Le thermostat peut commander les résistances du four à condition que le commutateur se trouve sur une des modalités de fonctionnement des résistances du four. Si l'interrupteur se trouve sur le 0, le thermostat n'a plus aucune influence sur les résistances du four qui restent débranchées.

UTILISATION DU COMMUTATEUR 9+0 (fig.27A-27B-27C) (CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS)

Le commutateur 9+0 utilisé sur les modèles avec four multifonctions sert à contrôler la ventilation et les résistances du four reliées à celui-ci, parallèlement au thermostat. En effet, pour pouvoir les allumer, il faut tourner le bouton du commutateur 9+0 et le bouton du thermostat ; en n'en tournant qu'un seul, rien ne se passera, à part l'allumage de la lampe du four ou de la ventilation, s'ils sont enclenchés.
Le four électrique est chauffé par 4 résistances : une inférieure, deux supérieures et une circulaire ; en tournant le bouton du commutateur, la résistance qui correspond au symbole sur le bouton s'enclenche mais il faut tourner également le thermostat pour l'activer jusqu'à ce que le voyant de couleur orange indiquant l'enclenchement de la résistance s'allume. En plaçant le bouton du commutateur sur une des neuf modalités de fonctionnement, la lampe du four s'enclenche en même temps que les résistances correspondantes. Une fois sélectionnées la température et les résistances que l'on désire faire fonctionner, la marche et l'interruption sont contrôlées par le thermostat ; il est donc normal que le voyant orange s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement.
Pour éteindre le four électrique, positionner le bouton du commutateur sur la position 0 de façon à empêcher au thermostat de commander les résistances ; en plaçant le bouton du thermostat sur la position 0, les résistances se débranchent, mais il est possible d'agir sur le commutateur pour contrôler la mise en marche de la ventilation et de la lampe du four.
Le commutateur offre 9 positions différentes fixes qui correspondent à 9 façons différentes de faire fonctionner le four :

- Le symbole ou indique la mise en marche uniquement de l'éclairage du four ;
- Le symbole ou indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1800W et de celle externe supérieure de 1200W ;
- Le symbole ou indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 1200W ;
- Le symbole ou indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure de 1800W ;
- Le symbole ou indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 1800W ;
- Le symbole ou indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 1200W et de la résistance du grill de 1800W ;
- Le symbole ou indique la mise en marche de la résistance externe supérieure de 1200W de la résistance grill à 1800W et de la ventilation ;
- Le symbole ou indique la mise en marche de la résistance circulaire à 3000W et de la ventilation ;
- Le symbole ou indique la mise en marche uniquement de la ventilation ;

Si le bouton est réglé sur une de ces neuf positions, la lampe du four reste toujours allumée, signalant ainsi la présence de tension dans le four.

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE

Avant d'utiliser le four pour la première fois, le chauffer à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne.
Pendant le fonctionnement normal, sélectionner la température désirée pour la cuisson avec le bouton du thermostat et attendre que le voyant orange s'éteigne avant d'introduire les aliments.
Le four est pourvu de 5 guides placés à des différentes hauteurs (Fig. 24) qui permettent de positionner indifféremment les grilles et les plateaux. Pour éviter de salir excessivement le four, nous conseillons de cuire la viande sur le plateau ou bien sur la grille qui s'adapte sur le plateau. Dans le tableau N°8, vous trouverez les temps de cuisson ainsi que la position du plateau conseillés selon les différents aliments. L'expérience personnelle vous permettra ensuite de changer éventuellement les valeurs rapportées dans le tableau. Nous conseillons cependant de suivre les indications de la recette.

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE VENTILE

Chauffer le four à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, avant de l'utiliser pour la première fois, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne. Avant de commencer la cuisson, porter le four à la température désirée et attendre que le voyant orange s'éteigne. Ce type de four possède une résistance circulaire à l'intérieur de laquelle est disposé un ventilateur qui provoque une circulation d'air forcée en sens horizontal. Grâce à ce type de fonctionnement, le four ventilé permet de cuire en même temps plusieurs plats, et de maintenir inaltéré le goût de chaque plat. Sur quelques modèles seulement, un filtre métallique amovible est appliqué sur la paroi postérieure et sert à retenir le gras produit pendant la cuisson du rôti ; il est donc conseillé d'effectuer périodiquement un lavage avec de l'eau savonneuse et de rincer abondamment afin d'ôter le gras accumulé. Pour enlever le filtre métallique, il suffit d'exercer une légère pression vers le haut sur la languette indiquée par la flèche. La circulation de l'air chaud assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité ; malgré tout, pour une pâtisserie particulièrement délicate, il est préférable de réchauffer le four avant d'introduire les plats. Le système a convection ventilée modifie quelque peu les notions de cuisine traditionnelle. La viande n'a plus besoin d'être retournée pendant la cuisson et pour avoir un rôti à la broche, il suffit de le mettre directement sur la grille, sans devoir utiliser un tournebroche.

UTILISATION DU GRILL A GAZ (controle simple)

Le grill à gaz fonctionne exclusivement avec le four à gaz. Grill a gaz controle directement par le thermostat. Le bouton est le même que celui du four, mais au lieu d'être tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir utilisation du four à gaz), il faut le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, et faire correspondre le symbole avec le repère. Le brûleur du grill fonctionne toujours au maximum, il n'existe donc pas de position minimum.
Le grill à gaz peut être allumé de façon suivante :
Allumage manuel : Il suffit d'ouvrir complètement la porte du four, de tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, et, continuant à appuyer sur le bouton, approcher une allumette au brûleur. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé ; en cas contraire, répéter l'opération.
Allumage électrique : dans ce cas, ouvrir complètement la porte du four, presser et tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) et tout en le tenant enfoncé, ou appuyer sur la touche avec le symbole de l'étincelle. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé, en cas contraire, répéter l'opération.
ATTENTION: comme pour le four, il est essentiel d'effectuer l'allumage du grill avec la porte complètement ouverte.
Le grill à gaz peut être utilisé pour griller sur la grille du four ou utilisant le tournebroche.
Grillade sur la grille : dans ce cas, placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Allumer ensuite le brûleur en suivant les indications reportées ci dessus.
IMPORTANT: pour tous les modèles, la grillade sur la grille doit être toujours faite avec la porte fermée.
Grillade avec tournebroche : sa fonction est de griller en utilisant la broche rotative. Placer dans le four la tige sur les grilles latérales au niveau 3. Enfiler les aliments sur la broche et mettre le tout dans le four, en faisant entrer la pointe dans l'encastrement qui se trouve dans la partie arrière du four, et poser la broche dans l'emplacement prévu à cet effet(Fig.28). Enfiler ensuite le plateau dans une des guides inférieures, allumer le brûleur et appuyer sur la touche représentant le symbole de la broche pour faire partir le moteur.
IMPORTANT: pour tous les modèles, la grillade sur la grille doit être toujours faite avec la porte fermée.
ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant les opérations de grillade. Eloigner les enfants de la cuisine.

UTILISATION DU GRILL A GAZ (controle double)

Le grill à gaz fonctionne exclusivement avec le four à gaz. Sur le panneau commandes au-dessus de chaque poignee il est serographie un schema dans lequel il est indiquee le bruleur a lequel la poignee se refer.
Le grill à gaz peut être allumé de façon suivante :
Allumage manuel : Il suffit d'ouvrir complètement la porte du four, de tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, et, continuant à appuyer sur le bouton, approcher une allumette au brûleur. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé ; en cas contraire, répéter l'opération.
Allumage électrique : dans ce cas, ouvrir complètement la porte du four, presser et tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) et tout en le tenant enfoncé, ou appuyer sur la touche avec le symbole de l'étincelle. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé, en cas contraire, répéter l'opération.
ATTENTION: comme pour le four, il est essentiel d'effectuer l'allumage du grill avec la porte complètement ouverte.
Le grill à gaz peut être utilisé pour griller sur la grille du four ou utilisant le tournebroche.
Grillade sur la grille : dans ce cas, placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Allumer ensuite le brûleur en suivant les indications reportées ci dessus.
IMPORTANT: pour tous les modèles, la grillade sur la grille doit être toujours faite avec la porte fermée.
Grillade avec tournebroche : sa fonction est de griller en utilisant la broche rotative. Placer dans le four la tige sur les grilles latérales au niveau 3. Enfiler les aliments sur la broche et mettre le tout dans le four, en faisant entrer la pointe dans l'encastrement qui se trouve dans la partie arrière du four, et poser la broche dans l'emplacement prévu à cet effet(Fig. 28). Enfiler ensuite le plateau dans une des guides inférieures, allumer le brûleur et appuyer sur la touche représentant le symbole de la broche pour faire partir le moteur.
IMPORTANT: pour tous les modèles, la grillade sur la grille doit être toujours faite avec la porte fermée.
ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant les opérations de grillade. Eloigner les enfants de la cuisine.

UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE STATIQUE

Le grill électrique peur fonctionner avec le four à gaz ou avec le four électrique. Dans tous les cas, le grill est commandé par le bouton du thermostat du four. Comme pour le grill à gaz, le grill électrique peut servir à griller sur la grille du four ou utilisant le tournebroche. La résistance du grill est de 2500 W
Grillade sur la grille : dans ce cas, il s'agit de placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et de poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Mettre en marche la résistance du grill commutant le thermostat sur la position correspondante.
IMPORTANT : la grillade sur la grille, doit être toujours faite avec la porte ouverte (Fig. 29) et, afin d'éviter une surchauffe, installer l'écran pour protéger les boutons sur les languettes prévues à cet effet. (Fig. 31.
Grillade avec tournebroche : sa fonction est de griller en utilisant la broche rotative. Placer dans le four la tige sur les grilles latérales au niveau 3. Enfiler les aliments sur la broche et mettre le tout dans le four, en faisant entrer la pointe dans l'encastrement qui se trouve dans la partie arrière du four, et poser la broche dans l'emplacement prévu à cet effet. Placer ensuite le plateau dans les guides inférieurs et appuyer sur la touche qui enclenche le tournebroche et la résistance (version avec four à gaz) ou bien placer le thermostat sur la position correspondante (version four électrique) et appuyer sur la touche reportant le symbole de la broche.
IMPORTANT: la grillade avec le tournebroche, doit être toujours faite avec la porte à demi ouverte (Fig. 30) et, afin d'éviter une surchauffe, installer l'écran pour protéger les boutons sur les languettes prévues à cet effet. (Fig. 31.
ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant les opérations de grillade. Eloigner les enfants de la cuisine.

UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE VENTILE

Le grill électrique-ventilé est une fonction particulière dont dispose uniquement le four multifonctions. Positionner le commutateur 9+0 sur la position correspondante de façon à activer la résistance du grill de 3000W et la motoventilation. Généralement, pour effectuer une grillade parfaite, il est conseillé de positionner la grille du four au milieu et le plateau au-dessous.
IMPORTANT: pendant l'utilisation du grill électrique-ventilé, ne pas positionner le thermostat sur plus de 175°C, qui se trouve entre la position 150°C et 200°C afin d'éviter une surchauffe de la paroi avant de l'appareil ; en effet, la grillade ventilée doit être effectuée avec la porte fermée.

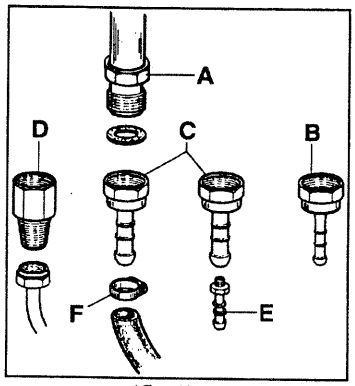
UTILISATION DE LA MINUTERIE

Le minuteur, écoulé un certain temps, averti avec un signal acoustique la fin du temps de cuisson des aliments. Il suffit de tourner complètement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.32A-32B-32C), puis de le tourner dans le sens opposé choisissant le temps de cuisson.
ATTENTION: le signal acoustique n'arrête pas la cuisson. Pour interrompre la cuisson, il faut intervenir manuellement en éteignant les boutons correspondants.

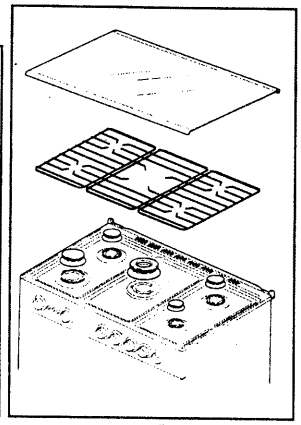
NETTOYAGE DE L'APPAREIL

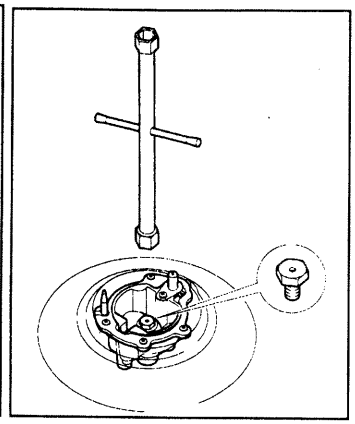
Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation et fermer le robinet général d'adduction de gaz à l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.
Nettoyage du plan de cuisson :
Les brûleurs, les grilles en acier émaillé, les couvercles émaillés, et les répartiteurs de flamme doivent être lavés périodiquement avec de l'eau savonneuse tiède, rincés et essuyés avec soin.
L'éventuel liquide débordé des casseroles doit toujours être enlevé avec un chiffon.
Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un des robinets est difficile, ne pas insister, mais demander l'intervention urgente de l'assistance technique.

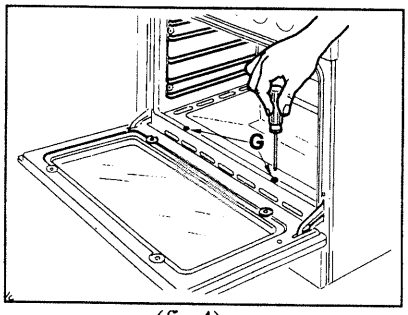
Nettoyage des éléments émaillés :
Les parties émaillées doivent être lavées fréquemment avec de l'eau savonneuse pour en garder longtemps les caractéristiques. Ne jamais utiliser des poudres abrasives. Eviter de laisser dessus des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomates, etc.) et laver les parties émaillées quand elles sont encore chaudes.
Nettoyage des parties en acier inoxydable :
Les éléments en acier inoxydable doivent être nettoyés avec de l'eau savonneuse, puis rincés avec un chiffon doux. Utiliser des produits spécifiques que l'on trouve facilement dans le commerce pour maintenir le brillant. Ne jamais utiliser des produits abrasifs.
Nettoyage des répartiteurs de flamme :
Etant seulement posés, il suffit de les ôter de leurs logements et de les laver avec de l'eau savonneuse. Apres les avoir bien essuyés et vérifié que les trous de sortie ne sont pas bouchés, les replacer correctement dans leurs positions.
Nettoyage du verre à l'intérieur du four :
Le verre à l'intérieur du four peut être démonté en dévissant simplement les 2 vis **B** (voir Fig.33-34) pour le nettoyer. Cette opération se fait à four froid et avec un chiffon humide, en ayant soin de ne pas utiliser des produits abrasifs.
Nettoyage intérieur du four :
Pour faciliter le nettoyage du four, démonter la porte en suivant les instructions reportées ci-dessous :
Placer le crochet **C** (Fig. 35) dans la charnière **D**. Tenir la porte à semi-ouverte et tirer vers soi avec les mains la petite porte jusqu'à ce qu'elle se décroche. Pour la remonter, exécuter les opérations en sens inverse ayant soin d'introduire complètement les deux secteurs F. Les grilles latérales peuvent être, elles aussi, enlevées facilement, en dévissant les embouts qui les fixent au four.



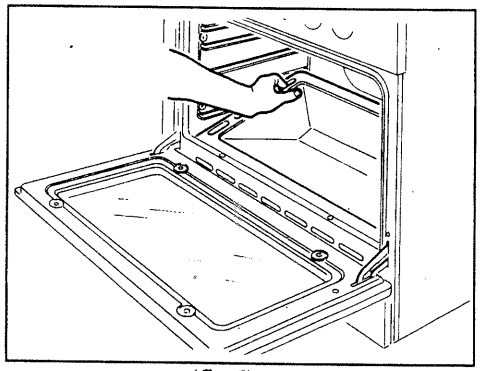
(fig.1)

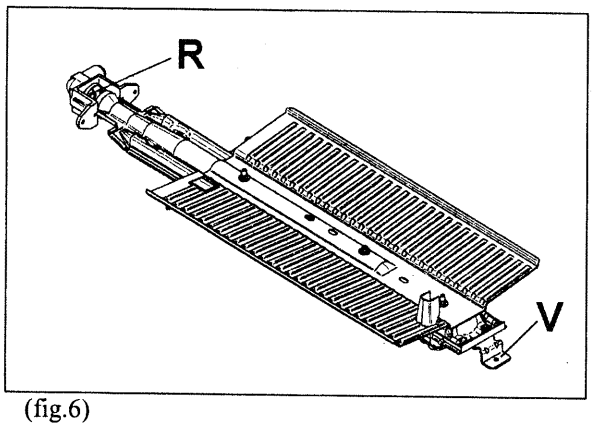

(fig.2)


(fig.3)

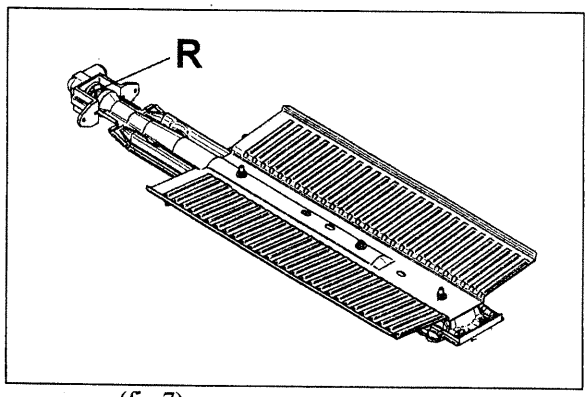


(fig.4)

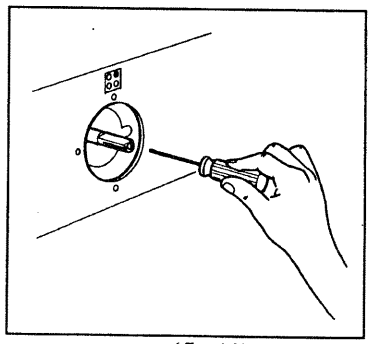

(fig.5)

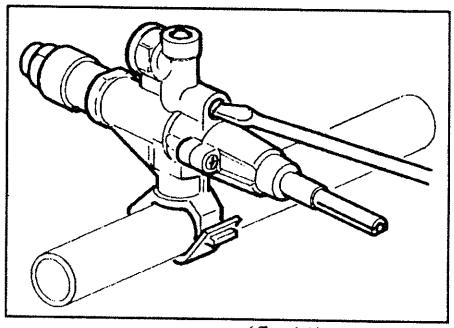


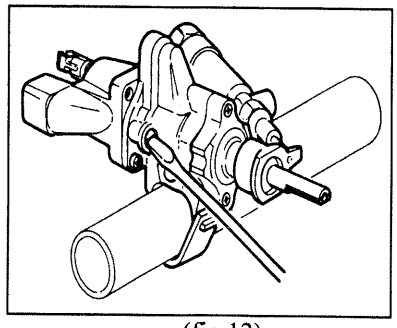
(fig.6)

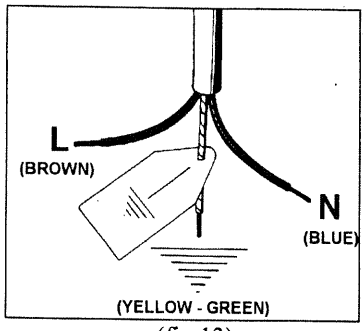


(fig.7)

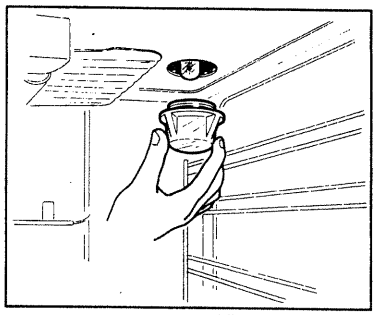

(fig.10)


(fig.11)


(fig.12)



(fig.13)


(fig.14)

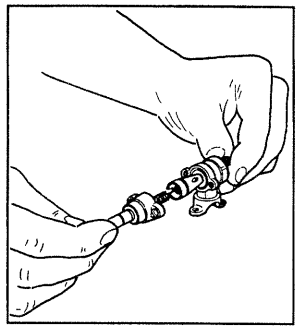


Fig. 15

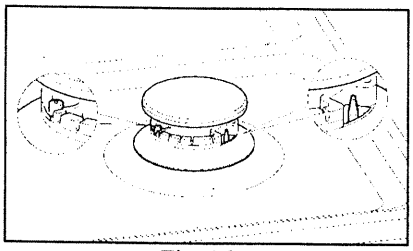


Fig. 16

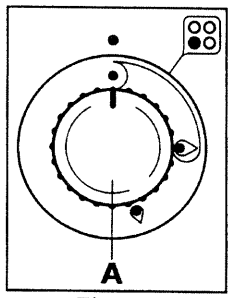


Fig. 17 A

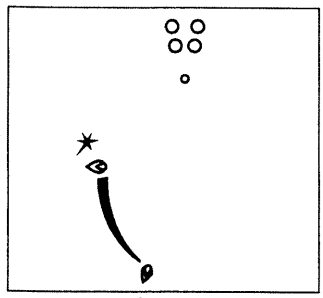


Fig. 17 B

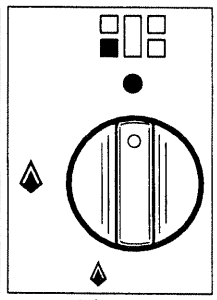


Fig. 17 C

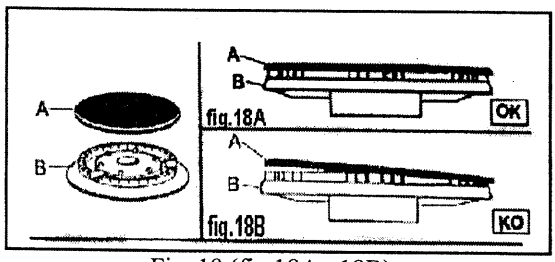


Fig. 18 (fig.18A –18B)

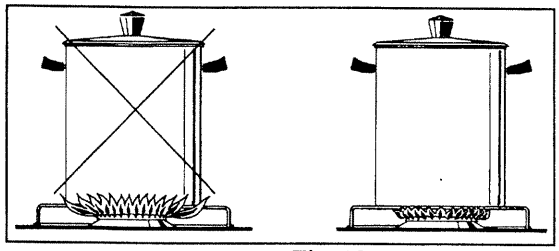


Fig. 19

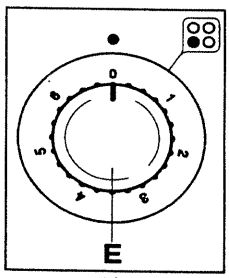


Fig. 20A

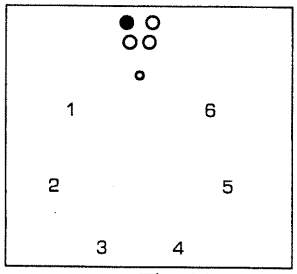


Fig. 20B

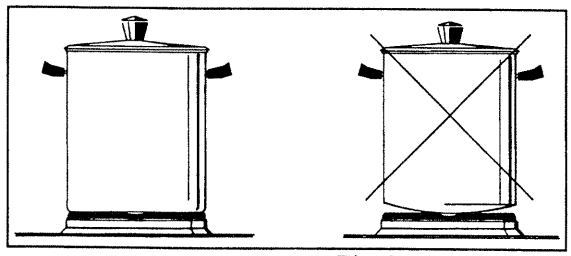


Fig. 21

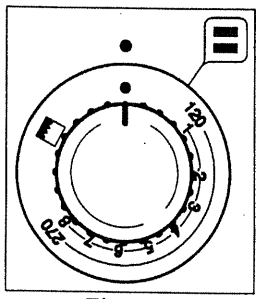


Fig. 22A

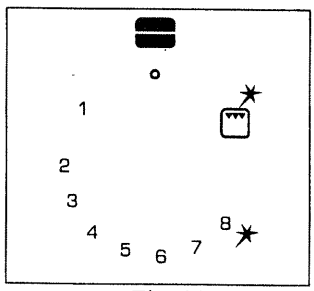


Fig. 22B

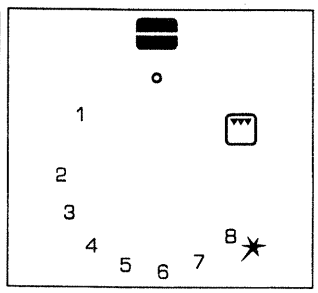


Fig. 22C

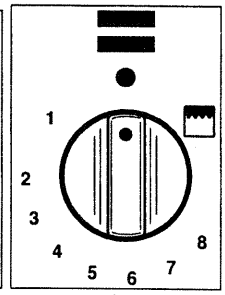


Fig. 22D

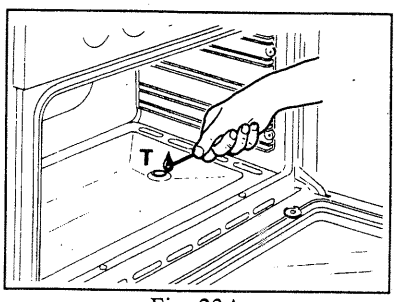


Fig. 23A

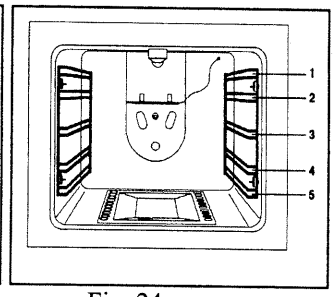


Fig. 24

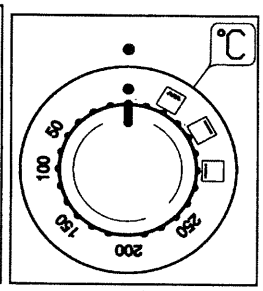


Fig. 25

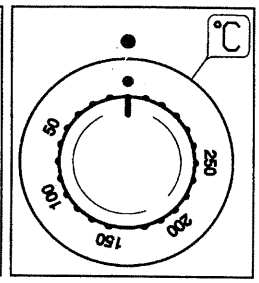


Fig. 26A

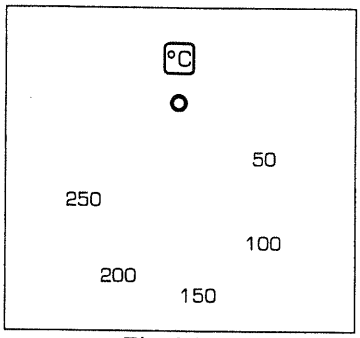


Fig. 26B

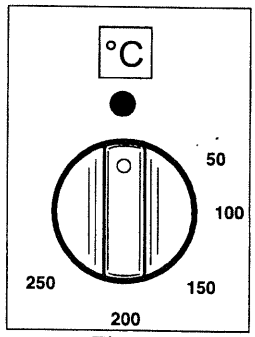


Fig. 26C

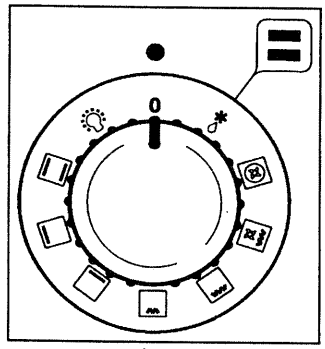


Fig. 27A

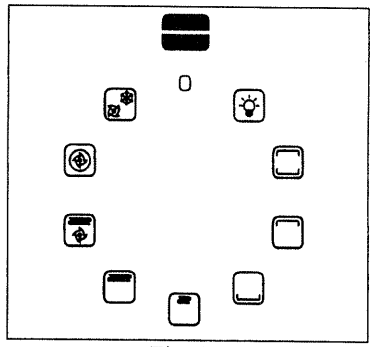


Fig. 27B

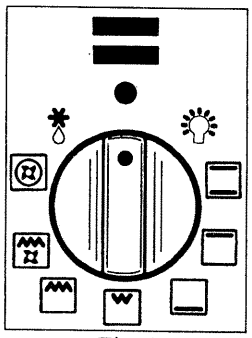


Fig. 27C

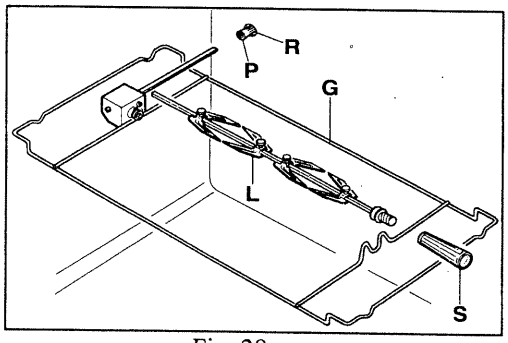


Fig. 28

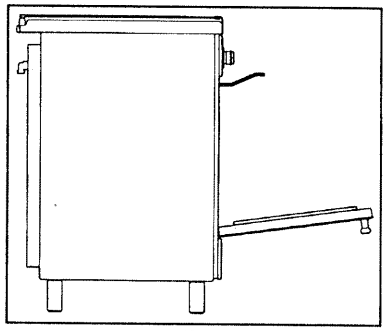


Fig. 29

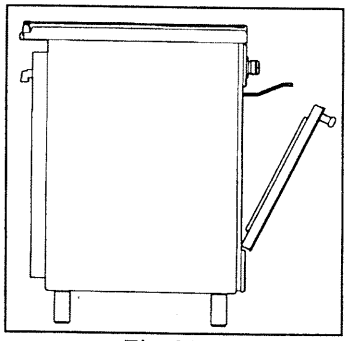


Fig. 30

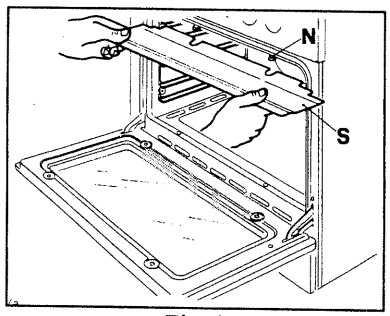


Fig. 31

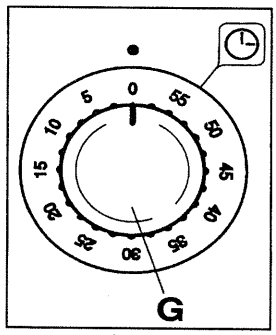


Fig. 32A

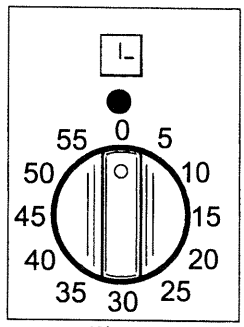


Fig. 32B

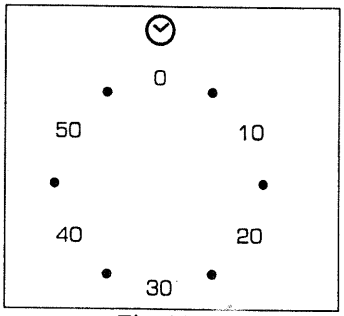


Fig. 32C

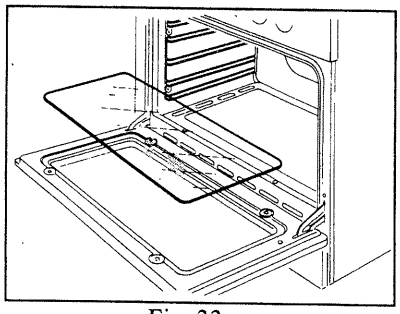


Fig. 33

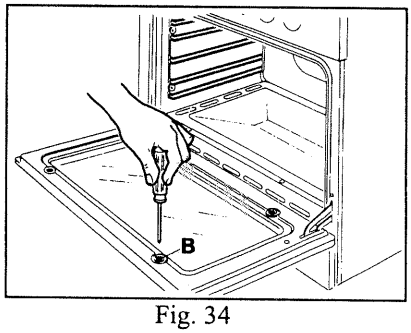


Fig. 34

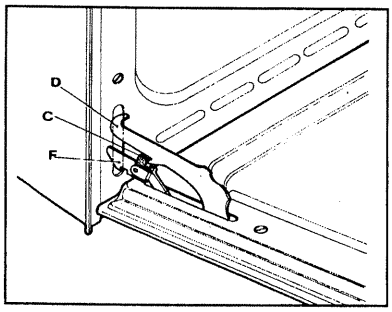


Fig.35

الخدمات الفنية الخاصة بالمبيعات اللاحقة

وقطع الغيار

لقد مر هذا الجهاز قبل مغادرة المصنع بمراحل اختبار وقياسات من قبل عاملين مؤهلين ومتخصصين.

ويجب أن يوكل القيام بأي إصلاحات أو قياسات ضرورية للجهاز بعد مغادرته للمصنع إلى عاملين مؤهلين. ولهذا السبب فإننا نتوجه بالنصح للزبائن في حالة وجود مصاعب بالاتصال بالتاجر الذي اشتروا منه الجهاز أو بأقرب مركز خدمة يمكن أن يزودهم بالمعلومات المتعلقة بهذا الطراز من الجهاز ونوعية المشكلة التي تواجههم. وإذا كان من اللازم استبدال أجزاء مصابة بالعطب فإننا ننصح باستبدالها بقطع غيار أصلية والتي تتوافر فقط لدى مراكز الخدمة الخاصة بنا والتجار المرخص لهم بذلك.

ملاحظة هامة: افتح باب الفرن دائما عند شي الأطعمة بنظام السيخ الدوار (شكل ٣٠)، وقم بتركيب لوح العزل الحراري في المجرى المعد لذلك (شكل ٣١) من أجل تجنب ارتفاع درجة الحرارة بشكل زائد عن الحد.

تحذير: إن درجة حرارة السطوح الخارجية للفرن ترتفع بصورة عالية أثناء عملية الشي، ولذلك ينبغي ابتعاد الأطفال عن الجهاز أثناء الطهي.

استخـــدام الشواية الكهربائية المزودة بدفع الهواء الساخن

الشواية الكهربائية المزودة بدفع الهواء الساخن تعد ميزة خاصة لم يجهز بها سوى الفرن المتعدد الإمكانيات. اضبط المفتاح الدوار ٩ + ٠ على الوضع المعني من أجل تشغيل العنصر الحراري للشواية (٢٩٠٠ واط) والمروحة الكهربائية. وبشكل عام من أجل ضمان سير عملية الشي على نحو ممتاز ضع الشبكة القضبانية في المجرى المتواجد في منتصف الارتفاع بينما ينبغي إدخال الصاج غير المسطح في مستوى أدنى.

ملاحظة هامة: يجب عند استخدام الشواية الكهربائية المزودة بدفع الهواء الساخن عدم ضبط مقبض المجس الحراري (الثرموستات) على درجة حرارة أعلى من ١٧٥° والتي يتراوح ضبطها ما بين ١٥٥° و٢٠٠° من أجل تجنب ارتفاع درجة سخونة الواجهة الأمامية بشكل زائد عن الحد. وفي الواقع فإن الشي الحاري تحت دفع الهواء الساخن يجب أن يتم وباب الفرن مغلقا.

استخـــدام ساعة التنبيه

وننصح مستخدم الجهاز باستعمال ساعة التنبيه التي ترسل إشارة صوتية عندما تنتهي فترة الطهي بعد انقضاء مدة زمنية معينة. ومن أجل استخدام ساعة التنبيه ينبغي إدارة مفتاح الساعة دورة واحدة كاملة في اتجاه دوران عقارب الساعة. أدر فعد ذلك المفتاح الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة بحيث يجري ضبط مؤشره على المدة المطلوبة للطهي. (شكل 32A-32B-32C).

تحذير: الإشارة الصوتية لا توقف عملية الطهي. ويجب على مستخدم الجهاز إنهاء عملية الطهي شخصيا باستخدام المفتاح المعني.

تنظيف الجهاز

يجب قبل الشروع في تنظيف الجهاز فصله عن مصدر الإمداد بالتيار الكهربائي وإغلاق محبس مصدر التغذية بالغاز.

تنظيف مسطح العمل:

ينبغي تنظيف رؤوس الشعلات وحوامل الأواني المعدنية المطلية بالمينا والأغطية المطلية بالمينا وطرابيش الشعلة التي يبعث منها اللهب باستخدام ماء ساخن ممخلوط بالصابون ، ويتلو ذلك غسلها بماء صافي ثم تجفيفها بصورة تامة.

ويجب دائما إزالة أية سوائل تفيض من آنية الطهي باستخدام قطعة من القماش.

إذا كان فتح أو إغلاق محبس الغاز يتم بصعوبة فلا تحاول استخدام القوة في ذلك بل قم على وجه عاجل بتكليف شخص مؤهل تقنيا بإجراء فحص للأمر.

تنظيف الأجزاء المطلية بالمينا:

يجب تنظيف الأجزاء الأصلية المطلية بالمينا بانتظام بماء ممخلوط بالصابون وذلك من أجل الحفاظ على مظهرها. لا تستخدم أية مساحيق كاشطة على الإطلاق. تجنب ترك أية أحماض أو مواد قلوية على الأجزاء المطلية بالمينا (ومنها على سبيل المثال: الخل، عصير الليمون، الملح، عصير الطماطم وما إلى ذلك) ولا تغسل الأجزاء المطلية بالمينا إذا لم تكن درجة حرارتها قد انخفضت عن حالة السخونة.

تنظيف الأجزاء المصنوعة من الصلب الفاخر:

نظف هذه الأجزاء بماء ممخلوط بالصابون وجففها باستخدام قطعة قماش ناعم. يمكن الحفاظ على اللمعان عن طريق التنظيف الدوري باستخدام المنتجات المخصصة لذلك والمتوفرة عادة في الأسواق. ولا تستخدم مساحيق كاشطة على الإطلاق.

تنظيف طرابيش شعلة الموقد:

يجب نزع طرابيش الشعلة التي ينبعث منها اللهب من المكان المثبتة فيه من أجل تنظيفها، واستخدم في ذلك ماءا ممخلوطا بالصابون. ثم قم بتركيبها مرة أخرى في موضعها الصحيح بعد الفراغ من تجفيفها بصورة جيدة والتأكد من عدم انسداد فتحاتها.

تنظيف السطح الداخلي لزجاج الباب:

تتمثل واحدة من مميزات الفرن في إمكانية فك اللوح الزجاجي المثبت على الباب وذلك بفك المسمارين اللولبيين **B** (انظر الشكل ٣٣-٣٤) من أجل تنظيف السطح الداخلي للوح الزجاج. ويمكن القيام بتنفيذ هذا الأمر فقط إذا كان الفرن باردا، وتجري عملية التنظيف باستخدام قطعة مبللة. ولا تستخدم هذا الغرض أية مساحيق كاشطة.

تنظيف الجوانب الداخلية للفرن:

من أجل تنظيف الجوانب الداخلية للفرن ينصح بخلع الباب باتباع التعليمات المذكورة أدناه بحذر. ادخل الكلاب **C** (الشكل ٣٥) إلى داخل نطاق المفصلات **D**. افتح الباب بحيث يكون في وضع موارب نسبيا واسحبه في اتجاهك مستخدما في ذلك كلتا يديك حتى ينفك من نقاط التثبيت. ومن أجل إعادة تركيب الباب قم باتباع نفس خطوات الخلع ولكن في الاتجاه المعاكس مع الانتباه للتأكد من إدخال النطاقين **F** على نحو صحيح. بالإضافة إلى ذلك فإن الحوائط الجانبية يمكن فكها بسهولة تامة وذلك بحل حلقات الكبح التي تثبتها في الفرن.

الشي باستخدام سيخ الشي الدوار: وتتبع هذه الطريقة عند الشي باستخدام السيخ الدوار. ولذلك يجب هنا إدخال الموخرة المثبتة للسيخ في الجانب الخلفي للفرن عند مستوى المجرى الثالث. ادخل الأطعمة المثبتة على السيخ وأدخل كافة الأشياء الأخرى إلى داخل الفرن، ثم ادخل الموخرة المثبتة للسيخ في العمود الدوار البارز في حلفية الفرن وثبت مقدمة السيخ في المكان المخصص لها (شكل ٢٨). ادخل بعد ذلك الصاج في أحد مجاري الفرن المنحفضة، ثم أشعل شعلة الشواية طبقا للتعليمات الموضحة أعلاه واضغط على زر التشغيل الخاص بعملية الشي باستخدام السيخ الدوار.

ملاحظة هامة: اغلق باب الفرن دائما عند شي الأطعمة باستخدام السيخ الدوار.

تحذير: إن درجة حرارة السطوح الخارجية للفرن ترتفع بصورة عالية أثناء عملية الشي، ولذلك ينبغي ابتعاد الأطفال عن الجهاز أثناء الطهي.

استخـــدام شواية الغاز من الطراز المجهز بالتحكم الثنائي

يمكن استخدام شواية الغاز بشكل مزدوج فقط مع الفرن الغازي.يشير الشكل التوضيحي المطبوع على لوحة التحكم في أعلى كل مفتاح إلى الشعلة المطابقة لهذا المفتاح. ويمكن إشعال الشواية الكهربائية باتباع طرق متعددة ويتوقف هذا على طراز الجهاز والمواصفات الخاصة به:

– الإشعال اليدوي: (يمكن استخدامه دائما وحتى في حالة انقطاع التيار الكهربائي): افتح باب الفرن بشكل كامل، ثم أدر المقبض في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة حتى الوضع المطابق لشواية الغاز واضبطه على الحد الأقصى "MAXIMUM" عند رمز النجمة (اللهب الكبير، شكل 17A-17B-17C)، اضغط على المفتاح واستمر في الضغط عليه وقم أثناء ذلك بإشعال الشعلة باستخدام عود من الثقاب. ويسعي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة بصورة كاملة، ويمكنك بعد مرور حوالي ١٠ ثوان التوقف عن الضغط على المقبض ثم تأكد أولا من أن الشعلة مازالت مشتعلة وإذا لم يكن الأمر كذلك فيسعي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

– الإشعال الكهربائي: في هذه الحالة افتح باب الفرن بشكل كامل. ثم أدر المقبض الدوار وقم بضبط مؤشره بما يطابق الوضع المعني، واضغط بعد ذلك على مقبض المحس الحراري (الثرموستات (بالنسبة للطرازات المجهزة بمقبض ملائم). وانتظر لمدة ١٠ ثوان لحين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض. ولكن يسعي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فيسعي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى. بالنسبة للطرازات التي لم يجر تجهيزها بمثل هذا المقبض فيسعي الضغط على مقبض المحس الحراري (الثرموستات) والمفتاح المطبوع عليه رمز الشرارة، ثم الانتظار لمدة ١٠ ثوان لحين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكن التوقف عن الضغط على المقبض ولكن يسعي بعد ذلك التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فيسعي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

تحذير: بعد الانتهاء من إشعال شعلتي الفرن والشواية انتظر من فضلك زهاء دقيقتين أو ثلاثة قبل إغلاق باب الفرن لكي تتيح الفرصة للهب الشعلتين في الاشتعال بصورة مستقرة

تحذير: يجب فتح باب الفرن تماما عند إشعال شعلة الشواية مثلما هو الحال بالنسبة لشعلة الفرن

يمكن استخدام شواية الغاز لشي الأطعمة باستعمال صاج مسطح أو السيخ الدوار

الشي باستخدام صاج مسطح: يسعي في مثل هذه الحالة إدخال الشبكة القصبانية الموجودة ضمن العبوة في المجرى الأول أو الثاني للفرن ووضع الأطعمة المطلوب شيها عليها بينما يجري إدخال الصاج غير المسطح في المستوى الأسفل لكي يتلقف العصارة المتساقطة نتيجة لعملية الشي.

وقم بعد ذلك بإشعال شعلة الشواية طبقا للتعليمات الموضحة أعلاه.

ملاحظة هامة: اغلق باب الفرن دائما عند شي الأطعمة الصاج المسطح.

تحذير: إن درجة حرارة السطوح الخارجية للفرن ترتفع بصورة عالية أثناء عملية الشي، ولذلك ينبغي ابتعاد الأطفال عن الجهاز أثناء الطهي

الشي باستخدام سيخ الشي الدوار: وتتبع هذه الطريقة عند الشي باستخدام السيخ الدوار. ولذلك يجب هنا إدخال الموخرة المثبتة للسيخ في الجانب الخلفي للفرن عند مستوى المجرى الثالث. ادخل الأطعمة المثبتة على السيخ وأدخل كافة الأشياء الأخرى إلى داخل الفرن، ثم ادخل الموخرة المثبتة للسيخ في العمود الدوار البارز في حلفية الفرن وثبت مقدمة السيخ في المكان المخصص لها (شكل ٢٨). ادخل بعد ذلك الصاج في أحد مجاري الفرن المنحفضة، ثم أشعل شعلة الشواية طبقا للتعليمات الموضحة أعلاه واضغط على زر التشغيل الخاص بعملية الشي باستخدام السيخ الدوار.

ملاحظة هامة: اغلق باب الفرن دائما عند شي الأطعمة باستخدام السيخ الدوار.

تحذير: إن درجة حرارة السطوح الخارجية للفرن ترتفع بصورة عالية أثناء عملية الشي، ولذلك ينبغي ابتعاد الأطفال عن الجهاز أثناء الطهي.

استخـــدام الشواية الكهربائية التقليدية

يمكن استخدام الشواية الكهربائية بشكل مزدوج مع الفرن الغازي أو الفرن الكهربائي.ويجري في كلتا الحالتين تشغيل الشواية بواسطة مقبض المحس الحراري (الثرموستات) الخاص بالفرن (القي نظرة على الجزء الخاص بتشغيل الفرن الغازي أو الكهربائي). شواية الغاز يمكن استخدامها كما هو الحال بالنسبة للشواية الكهربائية للشي في الفرن أو الشي باستخدام السيخ الدوار. تبلغ قدرة الشواية الكهربائية ٢٥٠٠ واط.

الشي باستخدام صاج مسطح: يسعي في مثل هذه الحالة إدخال الشبكة القصبانية الموجودة ضمن العبوة في المجرى الأول أو الثاني للفرن ووضع الأطعمة المطلوب شيها عليها بينما يجري إدخال الصاج غير المسطح في المستوى الأسفل لكي يتلقف العصارة المتساقطة نتيجة لعملية الشي. حيث أن تشغيل العنصر الحراري للشواية يعبر ضبط المحس الحراري (الثرموستات) على الوضع المعني (طراز الفرن الكهربائي).

ملاحظة هامة: افتح باب الفرن دائما عند شي الأطعمة باستخدام الشبكة القضبانية (شكل ٢٩)، وقم بتركيب لوح العزل الحراري في المجرى المعد لذلك (شكل ٣١) من أجل تجنب ارتفاع درجة الحرارة بشكل زائد عن الحد

الشي باستخدام سيخ الشي الدوار: وتتبع هذه الطريقة عند الشي باستخدام السيخ الدوار. ولذلك يجب هنا إدخال الموخرة المثبتة للسيخ في الجانب الخلفي للفرن عند مستوى المجرى الثالث. ادخل الأطعمة المثبتة على السيخ وأدخل كافة الأشياء الأخرى إلى داخل الفرن، ثم ادخل الموخرة المثبتة للسيخ في العمود الدوار البارز في حلفية الفرن وثبت مقدمة السيخ في المكان المخصص لها. ادخل بعد ذلك الصاج في أحد مجاري الفرن المنحفضة، ثم قم بإجراء تعيير على ضبط المحس الحراري (الثرموستات) على الوضع المعني واضغط على الزر الموضع عليه رمز الشي بالسيخ الدوار (طراز الفرن الكهربائي).

- الرمز أو الرمز يشير إلى أن التشغيل يجري فقط باستخدام العنصر الحراري السفلي (١٨٠٠ واط)؛
- الرمز أو الرمز يشير إلى أن التشغيل يجري فقط باستخدام العنصر الحراري للشواية (١٨٠٠ واط)؛
- الرمز أو الرمز يشير إلى أن التشغيل يجري باستخدام كل من العنصر الحراري العلوي البارز (١٢٠٠ واط) والعنصر الحراري للشواية (١٨٠٠ واط)؛
- الرمز أو الرمز يشير إلى أن التشغيل يجري باستخدام كل من العنصر الحراري العلوي البارز (١٢٠٠ واط) والعنصر الحراري للشواية (١٨٠٠ واط) والمروحة الكهربائية؛
- الرمز أو الرمز يشير إلى أن التشغيل يجري باستخدام كل من العنصر الحراري الدائري الشكل (٣٠٠٠ واط) والمروحة الكهربائية؛
- الرمز أو الرمز يشير إلى أن ليس هناك شئ جاري تشغيله سوى المروحة الكهربائية؛

إذا كان المفتاح الدوار مضبوطا على أحد هذه الأوضاع التسعة فإن ضوء الفرن يكون دائما مشتعلا مما يشير إلى أن الفرن يجري مده بالطاقة الكهربائية.

استخـــدام الفـــرن الكهربائي التقليدي الطبيعي

يجب تشغيل الفرن عند استخدامه للمرة الأولى لمدة أقصاها ٣٠ دقيقة عند درجة حرارة تبلغ زهاء ٢٥٠° حيث أن هذا يتيح التخلص من الروائح المنبعثة والناتجة عن المادة الداخلية العازلة. ينبغي عند الاستخدام الاعتيادي للفرن اختيار درجة الحرارة المطلوبة للطهي باستخدام مقبض المجس الحراري (الثرموستات) والانتظار لحين أن تطفئ الإشارة الضوئية قبل وضع أية أطعمة بداخله. الفرن مجهز بخمسة مجاري للصاجات ذات ارتفاعات مختلفة (الشكل ٢٤) مخصصة لإدخال الصاجات المسطحة أو الصاج غير المسطح فيها. ينصح عند طهي اللحوم بوضعها في صاج غير مسطح أو على قضبان شكية توضع على الصاج غير المسطح ويجري إدخالها معه إلى داخل الفرن من أجل الحفاظ على الفرن نظيفا بأكبر قدر ممكن. يحتوي الجدول رقم ٨ على الأوقات المقترحة للطهي والوضع المتعلق بارتفاع الصاج لمجموعة من الأطعمة المختلفة. وبكل تأكيد فإن التجربة الشخصية ستشكل عونا في تحديد أي قدر من التفاوت في القيم الموضحة في الجدول. وعلى كل حال ينصح باتباع التعليمات الخاصة بوصفة الطعام المطلوب إعداده.

استخـــدام الفـــرن الكهربائي المجهز بنظام دفع الهواء الساخن

يجب تشغيل الفرن عند استخدامه للمرة الأولى لمدة أقصاها ٣٠ دقيقة عند درجة حرارة تبلغ زهاء ٢٥٠° حيث أن هذا يتيح التخلص من الروائح المنبعثة والناتجة عن المادة الداخلية العازلة. ينبغي أن يجري تسخين مسبق للفرن بحيث تصل درجة حرارته إلى المستوى المطلوب قبل الشروع في الطهي، ولذا ينبغي الانتظار لحين أن تطفئ الإشارة الضوئية الزرقالية اللون. هذا الطراز من الأفران مجهز بعنصر حراري دائري يحيط بالمروحة المزود بها الجهاز والتي تقوم بدفع الهواء الساخن في الاتجاه الأفقي. ويمكن بفصل هذا النوع من التشغيل أن يجري استخدام الفرن المجهز بنظام دفع الهواء الساخن لأنواع مختلفة من الطهي في آن واحد. وهناك فقط بعض الطرازات المجهزة بمرشح معدني قابل للحل ومركب على الجانب الخلفي للباب الزجاجي العازل يقوم بامتصاص الدهون الناتجة عن التحمير. ولذلك ينصح بإزالة هذه الدهون بصورة منتظمة وبتنظيف خلفية الباب الزجاجي باستخدام ماء مخلوط بالصابون ثم القيام بعد ذلك بشطفه جيدا بالماء الصافي. ومن أجل فك المرشح المعدني المثبت بشكل مستقيم ينبغي الضغط عليه بحذر في الاتجاه العلوي كما هو مبين بواسطة سهم على اللوحة الملصقة. يصمم نظام دفع الهواء الساخن التوزيع الموحد للحرارة. التسخين المسبق للفرن ليس ضروريا، ولكن من أجل الحصول على محمورات على درجة فاخرة جدا ينصح بالتسخين المسبق للفرن قبل إدخال الصاجات. وقد أحدث النظام التقليدي لدفع الهواء الساخن تغييرا نسبيا في التصورات المختلفة لأساليب الطهي التقليدية. فليس هناك حاجة إلى تقليب اللحوم أثناء الطهي وليس من الضروري استخدام الأسياخ في عملية الشي حيث يمكن وضعها مباشرة على الصاج أو قضبان شكية.

استخـــدام شواية الغاز (التحكم الأحادي)

يمكن استخدام شواية الغاز بشكل مزدوج فقط مع الفرن الغازي. ويجري التحكم فيها بنفس مفتاح الفرن ولكن بإدارته دائما في اتجاه دوران عقارب الساعة وليس في الاتجاه المعاكس لدورانها (انظر التعليمات المتعلقة باستخدام الفرن الغازي)، وضبط مؤشره على الرمز المناسب. تعمل شعلة الشواية على الحد الأقصى maximum ولذلك فلا يوجد وضع للضبط على الحد الأدنى minimum. وبالإضافة إلى ذلك فإنها مجهزة بتجهيزة أمان تحول دون انطفاء الشعلة. ويمكن أيضا إشعال الشواية الكهربائية باتباع طرق متعددة.

– **الإشعال اليدوي:** افتح باب الفرن بشكل كامل ثم أدر المقبض الدوار وقم بضبط مؤشره بما يطابق الوضع المعني، ثم اضغط على المقبض مع الاستمرار في الضغط عليه وقم في نفس الوقت بوضع عود ثقاب مشتعل أمام الشعلة. وينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة بصورة كاملة، ويمكنك بعد مرور حوالي ١٠ ثوان التوقف عن الضغط على المقبض ثم تأكد أولا من أن الشعلة مازالت مشتعلة وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

– **الإشعال الكهربائي:** وفي هذه الحالة أيضا افتح باب الفرن بشكل كامل، ثم أدر المقبض الدوار وقم بضبط مؤشره بما يطابق الوضع المعني، واضغط بعد ذلك على مقبض المجس الحراري / الثرموستات (بالنسبة للطرازات المجهزة بمقبض ملائم). وانتظر لمدة ١٠ ثوان لحين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض. ولكن ينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى. بالنسبة للطرازات التي لم يجر تجهيزها بمثل هذا المقبض فينبغي الضغط على مقبض المجس الحراري (الثرموستات) والمفتاح المطبوع عليه رمز الشرارة، ثم الانتظار لمدة ١٠ ثوان لحين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكن التوقف عن الضغط على المقبض ولكن ينبغي بعد ذلك التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

تحذير: يجب فتح باب الفرن تماما عند إشعال شعلة الشواية مثلما هو الحال بالنسبة لشعلة الفرن.

يمكن استخدام شواية الغاز لشي الأطعمة باستعمال صاج مسطح أو سيخ الشي الدوار.

الشي باستخدام صاج مسطح: ينبغي في مثل هذه الحالة إدخال الشبكة القصبانية الموجودة ضمن العبوة في المجرى الأول أو الثاني للفرن ووضع الأطعمة المطلوب شيها عليها بينما يجري إدخال الصاج غير المسطح في المستوى الأسفل لكي يتلقف العصارة المتساقطة نتيجة لعملية الشي.

وقم بعد ذلك بإشعال شعلة الشواية طبقا للتعليمات الموضحة أعلاه.

ملاحظة هامة: اغلق باب الفرن دائما عند شي الأطعمة الصاج المسطح.

تحذير: إن درجة حرارة السطوح الخارجية للفرن ترتفع بصورة عالية أثناء عملية الشي، ولذلك ينبغي ابتعاد الأطفال عن الجهاز أثناء الطهي.

تحذير: بعد الانتهاء من إشعال شعلتي الفرن والشواية انتظر من فضلك زهاء دقيقتين أو ثلاثة قبل إغلاق باب الفرن لكي تتيح الفرصة للهب الشعلتين في الاشتعال بصورة مستقرة.

تحذير: عند محاولة إشعال شعلة الفرن يجب أن يظل الباب دائما مفتوحا أثناء ذلك. وعند استخدام الفرن دع الغطاء العلوي مفتوحا لحمايته من الحرارة العلوية.

ملاحظة: يجب تشغيل الفرن عند استخدامه للمرة الأولى لمدة تتراوح بين ١٥-٣٠ دقيقة عند درجة حرارة تبلغ زهاء ٢٥٠° بدون وضع أية أطعمة بداخله حيث أنه يجري خلال هذه الفترة التخلص من الرطوبة وينبعث منه خلالها روائح ناتجة عن المادة الداخلية العازلة.

ينبغي عند الاستخدام الاعتيادي للفرن أن يجري له تسخين مسبق قبل وضع أية أطعمة بداخله مما يستدعي الانتظار حوالي ١٥ دقيقة بعد إشعال شعلته وضبطه على درجة الحرارة المطلوبة. الفرن مجهز بخمسة مجاري للصاجات ذات ارتفاعات مختلفة مخصصة لإدخال الصاجات المسطحة أو الصاج غير المسطح فيها. ينصح عند طهي اللحوم بوضعها في صاج غير مسطح أو على قضبان شبكية توضع على الصاج غير المسطح ويجري إدخالها معه إلى داخل الفرن من أجل الحفاظ على الفرن نظيفا بأكبر قدر ممكن.

استخـــدام المجس الحراري (الثرموستات) المزود بمفتاح توصيل على التوالي
(موقد مجهز بفرن كهربائي تقليدي مزود بتحكم أحادي)

يجري التحكم في الفرن الكهربائي بواسطة مجس حراري (ثرموستات) مزود بمفتاح دوار لتشغيل العناصر الحرارية (شكل ٢٥). ويمكن استعمال الفرن الكهربائي سويا مع الشواية الكهربائية (انظر الصفحات المتعلقة بالشواية من أجل التمكن من استخدامها). يجري تسخين الفرن باستخدام عنصرين حراريين: أحدهما في أعلى الجهاز والآخر في أسفله. إن إدارة المفتاح تشغل العنصر الحراري السفلي والعنصر الحراري العلوي البارز بينما يستخدم المجس الحراري (الثرموستات) لضبط درجة الحرارة داخل نطاق يتراوح ما بين ٥٠° و ٢٥٠°. ويجري الضبط طبقا للتدريج الموضح على الحلقة المحيطة بمقبض المفتاح. تشير الإشارة الضوئية البرتقالية اللون إلى أن درجة الحرارة الفرن قد وصلت إلى المستوى الذي تم ضبطه عليه. وبناءا عليه فإنه من الطبيعي أن تشتعل وأن تنطفئ هذه الإشارة الضوئية أثناء استخدام الفرن. ويوجد ثلاثة مواضع ثابتة للضبط بعد الموضع المشار إليه بـ ٢٥٠°:

- الرمز ▬ يشير إلى أن التشغيل يقتصر فقط على العنصر الحراري السفلي (١٨٠٠ واط)؛
- الرمز ▭ يشير إلى أن التشغيل يقتصر فقط على العنصر الحراري العلوي البارز (١٢٠٠ واط)؛
- الرمز ▭ يشير إلى أن يجري فقط استخدام العنصر الحراري للشواية (١٨٠٠ واط)، انظر الفقرة المخصصة لذلك.

لا يجري التحكم في درجة الحرارة في هذه الأوضاع من الضبط بواسطة المجس الحراري (الثرموستات).

تحذير: يجب تشغيل الفرن عند استخدامه للمرة الأولى لمدة أقصاها ٣٠ دقيقة عند درجة حرارة تبلغ زهاء ٢٥٠° حيث أن هذا يتيح التخلص من الروائح المنبعثة والناتجة عن المادة الداخلية العازلة.

ينبغي عند الاستخدام الاعتيادي للفرن اختيار درجة الحرارة المطلوبة للطهي باستخدام مقبض المجس الحراري (الثرموستات) والانتظار حتى أن تنطفئ الإشارة الضوئية قبل وضع أية أطعمة بداخله. الفرن مجهز بخمسة مجاري للصاجات ذات ارتفاعات مختلفة مخصصة لإدخال الصاجات المسطحة أو الصاج غير المسطح فيها. ينصح عند طهي اللحوم بوضعها في صاج غير مسطح أو على قضبان شبكية توضع على الصاج غير المسطح ويجري إدخالها معه إلى داخل الفرن من أجل الحفاظ على الفرن نظيفا بأكبر قدر ممكن.

استخـــدام المجس الحراري / الثرموستات الكهربائي (الشكل 26A-26B-26C)
(المجهز بفرن متعدد الإمكانيات)

المجس الحراري (الثرموستات) المجهز به الطراز المعني يضمن ثبات درجة الحرارة داخل الفرن عند درجة حرارة معينة سبق الضبط عليها في نطاق يتراوح ما بين ٥٠° و ٢٥٠°. أدر المفتاح الدوار في اتجاه دوران عقارب الساعة واضبطه على درجة الحرارة المطلوبة باختيار أحد القيم الموضحة على الحلقة المحيطة بالمفتاح الدوار والمطبوعة على لوحة التحكم. وإذا كان المجس الحراري (الثرموستات) في حالة عمل فيشار إلى ذلك بالإشارة الضوئية البرتقالية اللون والتي تنطفئ بمجرد وصول درجة الحرارة داخل الفرن إلى مستوى يعوق درجة الحرارة التي سبق الضبط عليها بقدر يبلغ ١٠° وبعاود العمل إذا انخفضت درجة الحرارة داخل الفرن إلى حد يدنو عن درجة الحرارة التي سبق الضبط عليها بقدر يبلغ ١٠°. ويستطيع المجس الحراري (الثرموستات) التحكم في العناصر الحرارية للفرن فقط إذا كان قد جرى ضبط المفتاح المعني على تشغيل أحد العناصر الحرارية الممكنة للفرن: فإذا كان المجس الحراري (الثرموستات) مضبوطا على الوضع ٠ فإنه لن يكون له تأثير على العناصر الحرارية للفرن والتي ستظل متوقفة عن العمل.

استخـــدام المفتاح ٩-٠ (شكل 27A-27B-27C)

يستعمل المفتاح ٩-٠ المجهز به الطراز المتعدد الإمكانيات سويا مع المجس الحراري (الثرموستات) من أجل التحكم في المروحة الكهربائية والعناصر الحرارية للفرن حيث أنه يمكن تشغيلهما من خلال إدارة مقبض المفتاح ٩-٠ ومقبض المجس الحراري (الثرموستات). إن إدارة أحد هذين المقبضين لن يكون له أي تأثير على الفرن سوى إشعال ضوء الفرن أو تشغيل المروحة الكهربائية إذا كان الجهاز مزودا بها. يجري تسخين الفرن الكهربائي بواسطة ٤ عناصر حرارية: أحدها في أسفل الجهاز واثنان في أعلاه أو واحد دائري الشكل؛ إن إدارة مقبض المفتاح تودي إلى ضبط العنصر الحراري المعني بالرمز الموضح على الحلقة على وضع التشغيل ولكن من أجل البدء بالفعل في تشغيله يجب إدارة المجس الحراري (الثرموستات) حتى تشتعل الإشارة الضوئية البرتقالية اللون الدالة على أن العنصر الحراري قد جرى تشغيله. يودي ضبط مقبض المفتاح على أحد أوضاع التشغيل التسع إلى إشعال ضوء الفرن سويا مع العنصر الحراري المعني. بمجرد ضبط درجة الحرارة والعناصر الحرارية للفرن على وضع الاستخدام فإن العناصر الحرارية للفرن تعمل وتتوقف عن العمل بشكل تلقائي بفعل المجس الحراري (الثرموستات)، ولذلك فإنه لأمر عادي أن تشتعل وتنطفئ الإشارة الضوئية البرتقالية اللون بالرغم من أن الفرن جاري تشغيله.

لكي يتوقف الفرن عن التشغيل اضبط مقبض المفتاح على الوضع ٠ من أجل الحيلولة دون تحكم المجس الحراري (الثرموستات) في العناصر الحرارية للفرن. إن ضبط مقبض مفتاح المجس الحراري (الثرموستات) على الوضع ٠ يؤدي إلى وقف تشغيل العناصر الحرارية للفرن ولكنه يمكن بالرغم من ذلك استخدام المفتاح الدوار لتشغيل المروحة الكهربائية وإشعال ضوء الفرن. المفتاح الدوار يمكن ضبطه على تسعة أوضاع مختلفة ومحددة المهام تطابق تسع من الإمكانيات المختلفة لتشغيل الفرن:

- الرمز ☼ أو الرمز • يشير إلى أن المشتغل هو ضوء الفرن فقط؛
- الرمز ▬ أو الرمز ⊐ يشير إلى أن التشغيل يجري باستخدام كل من العنصر الحراري السفلي (١٨٠٠ واط) والعنصر الحراري العلوي البارز (١٢٠٠ واط)؛
- الرمز ▭ أو الرمز ⊐ يشير إلى أن التشغيل يجري فقط باستخدام العنصر الحراري العلوي البارز (١٢٠٠ واط)؛

ويجب الانتباه إلى عدم استخدام تجهيزة الإشعال لمدة تفوق ١٥ ثانية وإذا لم تشتعل الشعلة بعد مرور هذه الفترة فلا تستخدم التجهيزة وينبغي هنا فتح باب الغرفة أو الانتظار لمدة ٦٠ ثوان قبل محاولة إشعال الفرن من جديد.

تحذير: عند محاولة إشعال الفرن يجب أن يظل الباب دائما مفتوحا آنذاك. دع الغطاء العلوي مفتوحا عند استخدام الفرن لحمايته من الحرارة العلوية.

ملاحظة: يجب تشغيل الفرن عند استخدامه للمرة الأولى لمدة تتراوح بين ١٥-٣٠ دقيقة عند درجة حرارة تبلغ زهاء ٢٥٠° بدون وضع أية أطعمة بداخله حيث أنه يجري خلال هذه الفترة التخلص من الرطوبة وينبعث منه روائح ناتجة عن المادة الداخلية العازلة.

ينبغي عند الاستخدام الاعتيادي للفرن أن يجري له تسخين مسبق قبل وضع أية أطعمة بداخله مما يستدعي الانتظار حوالي ١٥ دقيقة بعد إشعال شعلته وضبطه على درجة الحرارة المطلوبة. الفرن مجهز بخمسة محاري للصاحات (الشكل ٢٤) ذات ارتفاعات مختلفة مخصصة لإدخال الصاحات المسطحة أو الصاج غير المسطح فيها. يصبح عند طهي اللحوم بوضعها في صاج غير مسطح أو على قضبان شبكية توضع على الصاج غير المسطح ويجري إدخالها معه إلى داخل الفرن من أجل الحفاظ على الفرن نظيفا بأكبر قدر ممكن.

استخـــدام الفـــرن الغازي من الطراز المجهز بتحكم ثنائي

كافة الأفران الغازية مجهزة بمحس حراري (ثرموستات) وتجهيزة أمان لضبط درجة حرارة الطهي. ويجري تحديد درجة حرارة الفرن عن طريق إدارة المقبض في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة وضبط مؤشره على درجة الحرارة المطلوبة. ويمكن استخدام الفرن الغازي سويا مع شواية الغاز أو الشواية الكهربائية. ألقي نظرة على الصفحات المخصصة للمعلومات المتعلقة بالاستخدام.

إذا كان طراز الموقد يتيح الاستخدام المزدوج لكل من الفرن الغازي وشواية الغاز فإن ضبط درجة حرارة الفرن الداخلية يكون ممكنا على مستوى يتفق والنطاق المسموح به في الجدول رقم ٨.

فرن غازي مزود بمروحة:

عبر تشغيل مروحة الفرن من خلال الضغط على زر التشغيل الموجود فوق لوحة التحكم، يضمن طهي متساوي بفضل تحرك الهواء الساخن بشكل دوراني. بينما لصنع الحلويات المعجنة من المستحسن تسخين الفرن قبل القيام بوضع الصينية او الطاجن بداخله. نظام الطهي المزود بمروحة يغير جزئياً طرق و خصائص الطبخ التقليدي، حيث سوف لن تحتاجوا الى قلب اللحم اثناء عملية الطهي و لن تحتاجوا الى إستعمال الاسياخ للحصول على لحم محمر، بل كن ما سوف تحتاجون اليه هو وضع اللحم فوق الشواية لا غير.

درجة حرارة الفرن الغازي المزود بمروحة تتراوح من 10 الى 15 درجة اقل من درجة حرارة الفرن الغازي التقليدي. تشغيل المروحة يحول دون إستخدام الشواية، و التي لا يمكن إستخدامها ما دامت المروحة في حيز العمل.

ليس من الممكن إستعمال الفرن على غرار الفرن التقليدي (اي من دون إستعمال المروحة) لطهي أطعمة تحتاج الى ان تتدفق الحرارة من الاسفل كالبيتسا على سبيل المثال.

تحذير: إذا حدث وانطفأت الشعلة الغازية على سبيل الخطأ فينبغي إدارة مقبض التحكم على وضع الإغلاق ولا تحول إعادة إشعال الفرن مرة أخرى قبل مرور دقيقة على الأقل.

جدول رقم ٨

وضع الضبط بالنسبة لمفتاح الفرن	فقط فرن غازي	فرن غازي + شواية غاز
١ = الحد الأدنى "MINIMUM"	١٢٠°	٢٠٠°
٢ = الحد الأقصى "MAXIMUM"	٢٢٠°	٢٧٠°

ويمكن أن يجري إشعال شعلة الفرن بإتباع طرق مختلفة.

- **الإشعال اليدوي:** (يجب استخدامه دائما وحتى في حالة انقطاع التيار الكهربائي)

من أجل تشغيل الفرن افتح أولا باب الفرن ثم أدر المقبض الدوار وقم بضبط مؤشره على الوضع المطابق للقيمة المشار إليها تحت رقم ٨ في الجدول (شكل 22A-22B-22C-22D). وقم في نفس الوقت بإدخال عود ثقاب مشتعل في فوهة فتحة الإشعال الموجودة في أرضية الفرن (شكل ٢٣). واضغط بعد ذلك على مقبض المحس الحراري / الثرموستات (ويؤدي هذا إلى تدفق الغاز) واستمر في الضغط عليه، لمدة ١٠ ثوان لحين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل. وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض ولكن ينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

- **الإشعال الكهربائي:** (فقط بالنسبة للطرازات المجهزة بمثل هذه التجهيزة)

وأيضا في هذه الحالة افتح أولا باب الفرن ثم أدر المقبض الدوار وقم بضبطه على وضع الحد الأقصى "MAXIMUM" (رقم ٨). واضغط بعد ذلك على مقبض المحس الحراري / الثرموستات (فقط بالنسبة للطرازات المجهزة بمقبض ملائم) وانتظر لمدة ١٠ ثوان لحين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض ولكن ينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى. وبالنسبة للمواقد التي لم يجر تجهيزها بمثل هذا المقبض ينبغي الضغط على مقبض المحس الحراري (الثرموستات) والمفتاح المبين عليه رمز الشرارة ثم الانتظار لمدة ١٠ ثوان لحين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض ولكن ينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

ويجب الانتباه إلى عدم استخدام تجهيزة الإشعال لمدة تفوق ١٥ ثانية وإذا لم تشتعل الشعلة بعد مرور هذه الفترة فلا تستخدم التجهيزة وينبغي هنا فتح باب الغرفة أو الانتظار لمدة ٦٠ ثوان قبل محاولة إشعال الفرن من جديد.

- قم بتجفيف قواعد آواني الطهي قبل وضعها على الشعلة الحرارية الكهربائية.
- استخدم أواني طهي ذات قاعدة مسطحة وسميكة (انظر الشكل ٢١).
- لا تستخدم على الإطلاق أواني طهي ذات قاعدة قطرها أصغر من قطر الشعلة الحرارية الكهربائية.
- لا تقم بتشغيل الشعلة الحرارية الكهربائية إلا بعد وضع آنية الطهي عليها.
- افصل الجهاز مباشرة إذا حدث تصدع مفاجئ في السطح العلوي للشعلة الحرارية الكهربائية وهي ساخنة.
- إذا كان الجهاز مجهزا بغطاء زجاجي فمن الممكن أن تطرأ عليه كسور في حالة إذا ارتفعت درجة حرارته إلى مستوى السخونة.
- قم بفصل كافة الشعلات الحرارية الكهربائية قبل إغلاق الغطاء.
- ويجب من أجل ضمان الحفاظ بصورة جيدة على الشعلات الحرارية الكهربائية أن يجري معالجتها بعد الاستخدام بحيث يظل سطحها العلوي نظيفا على الدوام وذلك باستعمال المواد المنظفة الاعتيادية المتوفرة عادة بالأسواق والمنتجة خصيصا لتنظيف الشعلات الحرارية الكهربائية؛ ويمنع هذا الإجراء حدوث حالة من التآكل (الصدأ).
- وتظل الشعلات الحرارية الكهربائية ساخنة لفترة طويلة بعد الانتهاء من استخدامها؛ ولذلك فيجب الانتباه لعدم لمسها بالأيدي أو وضع أشياء أخرى عليها من أجل تفادي حدوث حروق.
- وعند استخدام الشعلات الغازية ينبغي أولا التأكد من أن مقابض القدور تتواجد في الوضع الصحيح. ويجب ابتعاد الأطفال عن الجهاز.
- يجب أن يظل الجهاز تحت المراقبة الدائمة إذا كان الطعام الجاري طهيه يعد في زيوت أو شحوم قابلة للاشتعال الشديد.

تحذير: افصل الجهاز مباشرة إذا حدث تصدع مفاجئ في السطح العلوي للشعلة الحرارية الكهربائية وهي ساخنة.

استخـــدام الفـــرن الغازي (تحكم أحادي)

كافة الأفران الغازية مجهزة بمجس حراري (ثرموستات) وتجهيزة أمان لضبط درجة حرارة الطهي. ويجري تحديد درجة حرارة الفرن عن طريق إدارة المقبض في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة وضبط مؤشره على درجة الحرارة المطلوبة. ويمكن استخدام الفرن الغازي سويا مع شواية الغاز أو الشواية الكهربائية. القي نظرة على الصفحات المخصصة للمعلومات المتعلقة بالاستخدام.

فرن غازي مزود بمروحة:

عبر تشغيل مروحة الفرن من خلال الضغط على زر التشغيل الموجود فوق لوحة التحكم، يضمن طهي متساوي بفضل تحرك الهواء الساخن بشكل دوراني. بينما لصنع الحلويات المعجنة من المستحسن تسخين الفرن قبل القيام بوضع الصينية او الطاجن بداخله. نظام الطهي المزود بمروحة يغير جزئياً طرق و خصائص الطبخ التقليدي، حيث سوف لن تحتاجوا الى قلب اللحم اثناء عملية الطهي و لن تحتاجوا الى إستعمال الاسياخ للحصول على لحم محمر، بل كل ما سوف تحتاجون اليه هو وضع اللحم فوق الشواية لا غير.

درجة حرارة الفرن الغازي المزود بمروحة تتراوح من 10 الى 15 درجة اقل من درجة حرارة الفرن الغازي التقليدي. تشغيل المروحة يحول دون إستخدام الشواية، و التي لا يمكن إستخدامها ما دامت المروحة في حيز العمل.

ليس من الممكن إستعمال الفرن على غرار الفرن التقليدي (اي من دون إستعمال المروحة) لطهي أطعمة تحتاج الى ان تتدفق الحرارة من الاسفل كالبيتسا على سبيل المثال.

تحذير: إذا حدث وانطفأت شعلة الغاز على سبيل الخطأ فينبغي هنا إدارة مقبض التحكم على وضع الإغلاق ولا تحاول إعادة إشعال الفرن مرة أخرى قبل مرور دقيقة على الأقل.

جدول رقم ٧

وضع المجس الحراري (الثرموستات)	درجة الحرارة
1	١٢٠°
2	١٤٠°
3	١٦٠°
4	١٨٠°
5	٢٠٠°
6	٢٢٥°
7	٢٤٥°
8	٢٧٠°

ويمكن أن يجري إشعال شعلة الفرن باتباع طرق مختلفة.

- **الإشعال اليدوي:** (يمكن استخدامه دائما وحتى في حالة انقطاع التيار الكهربائي):

من أجل تشغيل الفرن افتح أولا بابه ثم أدر المقبض الدوار وقم بضبط مؤشره على الوضع المطابق للقيمة المشار إليها تحت رقم ٨ في الجدول (شكل 22A-22B-22C-22D). وقم في نفس الوقت بإدخال عود ثقاب مشتعل في فوهة فتحة الإشعال الموجودة في أرضية الفرن (شكل ٢٣). واضغط بعد ذلك على مقبض المجس الحراري / الثرموستات (ويودي هذا إلى تدفق الغاز) واستمر في الضغط عليه، لمدة ١٠ ثوان لحين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل. وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض ولكن ينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

الإشعال الكهربائي: (فقط بالنسبة للطرازات المجهزة بمثل هذه التجهيزة)

وأيضا في هذه الحالة افتح أولا باب الفرن ثم أدر المقبض الدوار وقم بضبطه على وضع الحد الأقصى "MAXIMUM" (رقم ٨). واضغط بعد ذلك على مقبض المجس الحراري / الثرموستات (فقط بالنسبة للطرازات المجهزة بمقبض ملائم) وانتظر لمدة ١٠ ثوان لحين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض ولكن ينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة. وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى. وبالنسبة للمواقد التي لم يجر تجهيزها بمثل هذا المقبض فينبغي الضغط على مقبض المجس الحراري (الثرموستات) والمفتاح المبين عليه رمز الشرارة ثم الانتظار لمدة ١٠ ثوان لحين أن تتم عملية الاشتعال بشكل كامل وعند هذا يمكنك التوقف عن الضغط على المقبض ولكن ينبغي التأكد من أن الشعلة مازالت مشتعلة، وإذا لم يكن الأمر كذلك فينبغي معاودة عملية الإشعال مرة أخرى.

أفكار مفيدة تتعلق بكيفية الاستخدام الصحيح للشعلات:

- استخدم آنية الطهي المناسبة لكل شعلة (انظر الجدول ٥ والشكل ١٩).
- عندما تصل درجة حرارة السوائل إلى مستوى الغليان يبغي ضبط المقبض على الحد الأدنى "MINIMUM" (اللهب الصغير، شكل 17A-17B-17C).
- استخدم دائما آنية طهي ذات غطاء.

الجـدول رقم ٥: أقطـار آنية الطهي التي ينصح بها.	
الشعـلة	أقطـار أواني الطهي التي ينصح بها (سم).
الإضافية	١٢ - ١٤
شبه السريعة	١٤ – ٢٦
السريعة	١٨ – ٢٦
المزدوجة	٢٢ - ٢٦

تحذير: استخدم حاويات (قدور) ذات قاع مسطح.

تحذير: تأكد بعد الانتهاء من التنظيف من أن "B" والغطاء "A" يتواجدان في موضعهما الصحيح كما هو موضح في الشكل 18A وليستا في وضع غير متمركز مثلما هو الحال في الشكل 18B.

تحذير: يمكن عند انقطاع التيار الكهربائي إشعال الشعلة باستخدام عيدان الثقاب. يجب أن يظل الجهاز تحت المراقبة الدائمة إذا كان الطعام الجاري طهيه يعد في زيوت أو شحوم قابلة للاشتعال الشديد. لا تستخدم رشاشات (سبراي) بالقرب من الجهاز أثناء تشغيله.

تأكد من أن مقابض القدور في الوضع الصحيح أثناء استخدام الشعلات. لا تسمح للأطفال بالاقتراب من الجهاز. إذا كان قد مزودا بغطاء فيجب التأكد قبل إغلاقه من أن السطح العلوي للموقد قد جرى تنظيفه من أية بقايا محتملة للأطعمة.

تنبيه: ينتج عن استخدام المواقد الغازية حرارة ورطوبة في الغرفة التي تم تركيبها فيها. لذلك يجب عليك التأكد من أن تهوية المكان تجري بصورة جيدة، والعمل على بقاء فتحات التهوية الطبيعية خالية من أي انسداد. وقد يتطلب الاستخدام المكثف أو المستمر للجهاز تهوية إضافية، ومنها على سبيل المثال فتح النافذة أو الاستفادة من فعالية تهوية قوية من خلال استخدام جهاز للتهوية الميكانيكية (شفاط) إذا كان ذلك متاحا.

استخـدام الشعـلات الحرارية الكهربائية

يجري التحكم في هذه الشعلات الحرارية الكهربائية بواسطة مفتاح يمكن ضبطه على ٦ أوضاع (انظر الشكل 20A+20B). يمكن تشغيل الشعلات الحرارية الكهربائية عن طريق إدارة المفتاح وضبطه على الوضع المطلوب. يوجد على الواجهة الأمامية للجهاز رسوم توضيحية تبين بأي مفتاح يمكن تشغيل أي من الشعلات الحرارية الكهربائية. وهناك إشارات مضيئة موجودة كذلك على الواجهة الأمامية للجهاز تشير إلى الشعلات الحرارية الكهربائية الجاري استخدامها.

كيفية استخـدام الشعـلات الحرارية الكهربائية

عند استخدام إحدى الشعلات الحرارية الكهربائية لأول مرة أو بعد انقضاء فترة طويلة لم يجر خلالها استخدام إحدى هذه الشعلات، فإنه ينصح في هذه الحالة بضبط هذه الشعلة على الوضع ١ لمدة تناهز ٣٠ دقيقة من أجل التخلص من أية رطوبة يكون قد سبق امتصاصها إلى داخل مادة العزل الداخلية.

وقد أضفنا فيما يلي جدول بيانى مدعم بالأمثلة يتضمن مستويات الضبط المختلفة للشعلات الحرارية الكهربائية والتي ينبغي اتباعها من أجل تحقق الاستخدام المناسب والآمن.

تحـذير: عند استخدام إحدى الشعلات الحرارية الكهربائية لأول مرة أو بعد انقضاء فترة طويلة لم يجر خلالها استخدام لإحدى هذه الشعلات، فإنه لمن الضروري في مثل هذه الحالة ضبط هذه الشعلة على الوضع ١ لمدة تناهز ٣٠ دقيقة من أجل التخلص من أية رطوبة يكون قد سبق امتصاصها إلى داخل مادة العزل الداخلية.

جدول رقم ٦

الشعلة الحرارية الكهربائية، العادية والسريعة	الإمكانيات المختلفة للطهي
0	وضع التوقف عن استخدام الشعلة
1	لإذابة الزبد والشكولاته وما يشابهها – لتسخين كميات قليلة من السوائل
2	لتسخين كميات كبيرة من السوائل – لإعداد الكريمات والصلصة التي تتطلب فترات طويلة من الطهي
3	لإزالة حالة التجمد من الأطعمة المجمدة والطهي لدرجة الغليان
4	لطهي المنسوبات من اللحوم الفاخرة والسمك
5	لتحمير اللحوم وشرائح اللحم، وكذلك لطهي القطع الكبيرة من المحوم لدرجة الغليان
6	لغليان كميات كبيرة من السوائل، وللقلي

كما ينبغي الانتباه للآتي من أجل تحقق الاستخدام المناسب والآمن:

مقاييـــس شعـــلة الغـــاز

الشعلة	القياس (مم)
إضافية	Ø ٥٠
شبه السريعة	Ø ٧٠
السريعة	Ø ٩٥
البيضاوية	٢٣٠×٥٥
فوق السريعة	Ø ١٣٠

مقاييـــس الشعـــلات الكهربائية الحرارية

نوع الشعلة	القياس
شعلة كهربائية حرارية	Ø ١٤٥
شعلة كهربائية حرارية	Ø ١٨٠

إيضاحات لوحـــة التحـــكم

تحتوي لوحة التحكم على رموز صغيرة توضح وظيفة كل مقبض أو مفتاح. ويجري هنا سرد لرموز وظائف التحكم المجهز بها الموقد:

الرمز يشير إلى مكان الشعلات على السطح العلوي للموقد، الدائرة العاشة تشير إلى الشعلة المعنية (في هذا المستطيل الشعلة الخلفية اليسرى)

الرمز تشير إلى نوعية الفرن الجاري تشغيله (الفرن الغازي، الفرن الغازي مع الشواية الغازية، الفرن الغازي مع الشواية الكهربائية، oven static، مفتاح مقبضي ذي ٩ أوضاع للضبط)

الرمز يشير إلى الشواية (شواية الغاز، الشواية الكهربائية)

الرمز يشير إلى المحس الحراري (الثرموستات) الكهربائي الخاص بالفرن الغازي المجهز بمروحة

الرمز يشير إلى ساعة التنبه

الرمز يشير إلى مفتاح التشغيل الخاص بالشي باستخدام السيخ الدوار (فقط بالنسبة للفرن الغازي)

يشير هذا الرمز الى زر تشغيل مروحة الفرن، مما يسمح إستخدام الفرن الغازي المزود بمروحة. تشغيل المروحة يحول دون إستخدام الشواية، و التي لا يمكن إستخدامها ما دامت المروحة في حيز العمل.

الرمز يشير إلى مفتاح إشعال ضوء الفرن (ويستثنى من ذلك الفرن الكهربائي المجهز بمروحة)

الرمز يشير إلى المفتاح الخاص بإشعال الشعلة

الرمز يبين إذا ما كانت المفاتيح في وضع "التشغيل" أو "الفصل"

استخـــدام الشعـــلات الغازية اللهبية

الرسم البياني المطبوع على لوحة التحكم الموجودة أعلى كل مقبض يشير إلى الشعلة الدالة على هذا المقبض. ويمكن إشعال الشعلات بطرق مختلفة حيث أن هذا يتوقف على طراز الجهاز وخصائصه المتميز بها:

– **الإشعال اليدوي**: (يمكن استخدامه دائما وحتى في حالة انقطاع التيار الكهربائي): أدر مقبض الشعلة المطلوب استخدامها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة واضبطه على الحد الأقصى "MAXIMUM" عند رمز النحمة (اللهب الكبير، الشكل 17A-17B-17C) ثم أشعل الشعلة باستخدام عود من الثقاب.

– **الإشعال الكهربائي**: أدر مقبض الشعلة المطلوب استخدامها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة واضبطه على الحد الأقصى "MAXIMUM" (اللهب الكبير، الشكل 17A-17B-17C) مع الاستمرار في الضغط على المقبض حتى يتطابق مع رمز الإشعال المشار إليه بالنحمة (وهذا بالنسبة للموقد المجهزة بمقبض مزود بتجهيزة إشعال) أو اضغط على زر الإشعال المرموز إليه بالنحمة ثم توقف عن الضغط عليه بمجرد اشتعال الشعلة.

إشعال الشعلة المجهزة بتجهيزة أمان (مزدوج حراري) (الشكل ١٦): أدر المقبض المطابق للشعلة المطلوب استخدامها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة واضبطه على الحد الأقصى "MAXIMUM" (اللهب الكبير، الشكل 17A-17B-17C) اضغط على المقبض وقم بإطلاق إحدى تجهيزات الإشعال المذكورة أعلاه. عندما تشتعل الشعلة ينبغي الاستمرار في الضغط على المقبض لمدة ١٠ ثوان تقريبا لإتاحة الفرصة للهب لتسخين المزدوج الحراري. وإذا حدث وانطفأت الشعلة عند التوقف عن الضغط على المقبض، يجب إعادة العملية كلها بالكامل.

تنبيه: ننصح بعدم محاولة إشعال الشعلة إذا لم يكن طربوش اللهب في موضعه الصحيح.

توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي:

يجب أن يجري التوصيل بالتيار الكهربائي طبقاً للمعايير والقواعد القانونية المعمول بها.

ينبغي قبل الشروع في عملية التوصيل بالتيار الكهربائي مراجعة الآتي:

- درجة كفاية نظام القيم الكهربائية ومآخذ (مقابس) التيار الكهربائي بالنسبة لما تتطلبه الطاقة القصوى للجهاز. (أنظر لوحة المواصفات الفنية المثبتة في هيكل الجهاز.).
- إذا ما كانت مآخذ (مقابس) التيار الكهربائي أو النظام مجهزان بتوصيل أرضي ذي درجة فعالية عالية مطابقة للمعايير والقواعد القانونية المعمول بها. ولا تتحمل الشركة المنتجة المسئولية عن النتائج التي قد تنجم عن عدم اتباع التعليمات المذكورة في دليل الاستخدام.

إذا كان التوصيل بشبكة الإمداد بالتيار الكهربائي يجري بواسطة مأخذ للتيار (مقبس):

- إذا لم يكن سلك التوصيل الكهربي غير مزود بقابس فينبغي هنا تركيب قابس قياسي ملائم لدرجة التحميل المُشار إليها في لوحة المواصفات الفنية. قم بتوصيل الأسلاك طبقاً للرسم البياني الموضح في الشكل رقم ١٣ ثم تأكد من الآتي.

  الحرف L (فاز) = السلك الحي؛

  الحرف N (محايد) = السلك الأزرق،

  الرمز " ⏚ " أرضي = السلك ذو اللونين الأخضر والأصفر

- يجب أن يكون السلك الكهربائي مثبتا في وضع يحول دون وصول درجة حرارة أي جزء منه إلى ما يتعدى ٧٥ K.
- لا تستخدم في التوصيل أية وصلات تخفيض أو وصلات مهايئة أو وصلات لتحزئة التيار. حيث أن هذا قد يتسبب في حدوث تلامس خاطئ يؤدي إلى زيادة خطيرة في درجة الحرارة.

إذا كان التوصيل بشبكة الإمداد بالتيار الكهربائي يجري بشكل مباشر:

- يجب تركيب مفتاح قاطع للدائرة أحادي القطب بين الجهاز ومصدر التيار الكهربائي يناسب مع الشحن الكهربائي للجهاز وبه فجوة بين الوصلات قدرها ٣ مم كحد أدنى.
- تذكر أنه لا يجب أن يجري فصل سلك الأرضي عن طريق المفتاح الأحادي القطب.
- وكبديل لذلك فمن الممكن أيضا حماية التوصيل الكهربائي عن طريق مفتاح قاطع للدائرة للشحنات المتخلفة (المتبقية) ذي حساسية عالية.
- ونؤكد هنا على النصح بتثبيت سلك أرضي خاص ذو لونين أصفر وأخضر بشبكة تأريض فعالة.

صيانـــة الجهـــاز

إســـتبدال قطـــع الغيـــار

يجب فصل الجهاز عن شكتي الإمداد بالغاز والكهرباء قبل القيام بأية أعمال للصيانة.

من أجل استبدال أجزاء مثل المقابض الدوارة والشعلات ينبغي تحبتها من موضعها بدقة بدون إحداث تغيير على حالة الضبط القائمة لأية أجزاء أخرى من الموقد.

من أجل استبدال أجزاء مثل قواعد تثبيت الفوهات والصمامات والأجزاء الكهربائية يسعي اتباع الأسلوب الموضح في فقرة ضبط الشعلة. أما من أجل استبدال الصمامات أو المحس الحراري (الثرموستات) فإنه لمن الضروري أيضا تحبة حاملي التثبيت الخلفيين لماسورة الغاز وذلك بفك المسامير اللولبية الأربعة (٢ لكل حامل) والتي تثبتهما في الجهاز وفك الصواميل التي تثبت صمامات الشعلة الأمامية في قواعد المنظم، بعد تحبة كل المقابض الدوارة. ويسعي من أجل استبدال المحس الحراري (الثرموستات) الغازي أو الكهربائي أيضا تحبة الوح الخلفي الواقي للموقد وذلك بفك المسامير اللولبية المعنية لكي تستطيع حل وإعادة ضبط المحس الحراري (الثرموستات).

من أجل استبدال لمبة الفرن ينبغي فك الغطاء الواقي لها والبارز إلى الخارج في جانب الفرن. (الشكل ١٤)

تحذير: افصل الجهاز عن شبكة الإمداد بالكهرباء قبل القيام باستبدال اللمبة.

تشـــحيم الصـــمام:

لو أنه أصبح من الصعب تشغيل الصمام فينبغي تشحيمه بشكل عاجل بإتباع الخطوات المذكورة أدناه:

١) قم بتنحية الصمام عن طريق فك المسمارين اللولبيين المتواجدين على هيكل الصمام (شكل ١٥).

٢) انزع سدادة الإحكام المحروطة الشكل وقم بتنظيفها باستخدام قطعة تنظيف مخزنية مبللة بمادة مرققة للقوام (تينر).

٣) قم بتشحيم سدادة الإحكام المحروطة الشكل بشحم مخصص لهذا.

٤) أعد إدخال سدادة الإحكام المحروطة الشكل وحركها لعدة مرات، ثم ازعها مرة أخرى وحاول التخلص من الشحم الزائد على الحد المطلوب وتأكد من أن عدم وجود ما يعيق مرور الغاز.

٥) أعد تركيب كل الأجزاء بالترتيب المعاكس لعملية الفك، ثم قم بإجراء اختبار لسلامة تشغيل الصمام.

المزدوجة	طبيعي G20	٢٠	١٣٥	-	٢٣٤	٣٫٥	٣٠١٠
	بيوتان G30	٣٠	٩٥	٢٥٤	-	٣٫٥	٣٠١٠
	بروبان G31	٣٧	٩٥	٢٥٠	-	٣٫٥	٣٠١٠

الجدول ٢ (الطراز المجهز بفرن غازي وشواية غازية مزودة بتجهيزة تحكم مزدوج)

الفرن	طبيعي G20	٢٠	١٣٥	-	٣٣٤	٣٫٥	٣٠١٠
	بيوتان G30	٣٠	٩٠	٢٥٤	-	٣٫٥	٣٠١٠
	بروبان G31	٣٧	٩٠	٢٥٠	-	٣٫٥	٣٠١٠
الشواية	طبيعي G20	٢٠	١١٥	-	١٩٥	٢٫٦٥	٢٢٧٩
	بيوتان G30	٣٠	٦٨	١٤٥	-	٢٫٦٥	٢٢٧٩
	بروبان G31	٣٧	٦٨	١٤٣	-	٢٫٦٥	٢٢٧٩

الجدول ٣ (الطراز المجهز بفرن غازي وشواية غازية مزودة بتجهيزة تحكم منفرد، أو بفرن غازي وشواية كهربائية)

الفرن	طبيعي G20	٢٠	١٥٠	-	٤٢٩	٤٫٥	٣٨٧٠
	بيوتان G30	٣٠	٩٥	٣٢٧	-	٤٫٥	٣٨٧٠
	بروبان G31	٣٧	٩٥	٣٢١	-	٤٫٥	٣٨٧٠
الشواية	طبيعي G20	٢٠	١١٥	-	١٩١	٢٫٦٥	٢٢٧٩
	بيوتان G30	٣٠	٦٨	١٤٥	-	٢٫٦٥	٢٢٧٩
	بروبان G31	٣٧	٦٨	١٤٣	-	٢٫٦٥	٢٢٧٩

ضبط الشعلة

١) ضبط الشعلة على الحد الأدنى **"MINIMUM"**:

ضبط شعلة سطح الموقد: اتبع التعليمات الموضحة أدناه بصدد ضبط شعلة سطح الموقد على الحد الأدنى "minimum":

١) أشعل الشعلة ثم اضبط المقبض الدوار على وضع الحد الأدنى "minimum" (شعلة صغيرة).

٢) انزع مقبض الصمام المثبت بإحكام على قضيب الصمام.

٣) إذا لم يكن الموقد مجهزا بصمام أمان لشعلة السطح العلوي فينبغي هنا إدخال مفك من المقاس الصغير في الثقب المتواجد في قضيب الصمام (الشكل ١٠) ثم إدارة المسمار اللولبي الخانق (المتحكم في كمية الغاز المسموح بمرورها) يمينا أو يسارا لحين التوصل إلى ضبط لهب الشعلة على الحد الأدنى "minimum". وإذا كان الموقد مجهزا بصمام أمان فإن الصمام الخانق لن يكون متواجدا ثقب القضيب وإنما في هيكل الصمام (انظر الشكل ١١).

٤) تأكد من أن الشعلة لم تنطفئ عندما تقوم بتغيير سريع لوضع الضبط من الحد الأقصى "MAXIMUM" إلى الحد الأدنى "MINIMUM".

ضبط شعلة الفرن: اتبع التعليمات الموضحة أدناه بصدد الضبط على الحد الأدنى "minimum":

١) أشعل الشعلة مع ضبط المقبض الدوار على وضع الحد الأقصى "MAXIMUM".

٢) اغلق باب الفرن ثم قم بتشغيل الفرن على الأقل لمدة ١٠ دقائق.

٣) اضبط المقبض الدوار على وضع الحد الأدنى "MINIMUM" (بما يطابق 120° درجة مئوية) ثم قم بعد ذلك بنزعه.

٤) أدر المسمار اللولبي الخانق (المتحكم في كمية الغاز المسموح بمرورها) باستخدام مفك من المقاس الصغير (انظر الشكل ١٢) وقم في أثناء ذلك بمراقبة اللهب من خلال فتحة الموقد من أجل تقييم درجة كثافة اللهب بحيث تظل الشعلة مشتعلة عند إجراء التغيير السريع للضبط من الحد الأدنى "MINIMUM" على الحد الأقصى "MAXIMUM".

ضبط شعلة الشواية: اتبع التعليمات الموضحة أدناه بصدد الضبط على الحد الأدنى "minimum":

١) اشعل الشعلة مع ضبط المقبض الدوار على وضع الحد الأقصى "MAXIMUM".

٢) اغلق باب الفرن ثم قم بتشغيل الفرن على الأقل لمدة ١٠ دقائق.

٣) اضبط المقبض الدوار على وضع الحد الأدنى "MINIMUM" (شعلة صغيرة) ثم قم بعد ذلك بنزعه.

٤) إذا لم يكن الموقد مجهزاً بصمام أمان لشعلة السطح العُلوي فينبغي هنا إدخال مفك من المقاس الصغير في الثقب المتواجد في قضيب الصمام المُنظم (الشكل ١٠) ثم إدارة المسمار اللولبي الخانق (المتحكم في كمية الغاز المسموح بمرورها) في اتجاه اليسار، وقم في أثناء ذلك بمراقبة اللهب من خلال فتحة الموقد من أجل تقييم درجة كثافة اللهب بحيث تظل الشعلة مشتعلة عند إجراء التغيير السريع للضبط من الحد الأدنى "MINIMUM" على الحد الأقصى "MAXIMUM". وإذا كان الموقد مجهزاً بصمام أمان فإن الصمام الخانق لن يكون متواجداً ثقب القضيب وإنما في هيكل الصمام (انظر الشكل ١٠).

تحذير: ضبط الجهاز على الحالة المذكورة أعلاه ملائم فقط للشعلات المصممة للاستخدام مع الغاز الطبيعي، بينما يتطلب تشغيلها مع الغاز السائل إدارتها في اتجاه عقارب الساعة إلى النهاية وبإحكام.

تحذير: ينبغي دائماً تشغيل شعلة الشواية على أقصى حد "maximum" بالنسبة للطراز المجهزة شوايته بشعلة واحدة ولذلك فليس هناك حاجة إلى ضبطه على الحد الأدنى **"minimum"**.

تعليمات تقنية موجزة للقائم بالتركيب

توصيل الجهاز بمصدر الغاز

تأكد قبل الشروع في توصيل الجهاز بشبكة الغاز من أن المعلومات المشار إليها في لوحة المواصفات الفنية المثبتة على الدرج الخاص بحفظ درجة حرارة الطعام أو على الجانب الخلفي للموقد تتطابق مع المعلومات الموضحة بشأن شبكة توزيع الغاز.

تتضمن كل من البطاقة الملصقة على الصفحة الأخيرة من دليل الاستخدام ولوحة المواصفات الفنية المثبتة على الدرج الخاص بحفظ درجة حرارة الطعام أو (على الجانب الخلفي للموقد) الإيضاحات المتعلقة بالأوضاع المختلفة لضبط الجهاز: نوع الغاز والضغط اللازم للتشغيل.

ملاحظة هامة: يجب تركيب هذا الجهاز وفقا للمعايير المحلية المعمول بها والسارية قانونيا وأن يجري استخدامه في غرفة تتمتع بتهوية جيدة.

تحذير: تذكر أن مدخل توصيل الغاز الخاص بالجهاز هو وصلة غاز أسطوانية ذكر ملولبة بدرجة ½ طبقا لمعايير المنظمة العالمية للمعايير القياسية UNI-ISO 228-1.

يتطلب توصيل الجهاز بشبكة الغاز بواسطة خرطوم من الكاوتش وصلة خرطوم تكميلية (انظر الشكل ١) وهي من ضمن محتويات العبوة.

تهيئة الجهاز لأنواع أخرى من الغاز

افصل الجهاز عن شبكتي الإمداد بالغاز والكهرباء قبل القيام بأية أعمال للصيانة.

استبدال الفوهة من أجل التشغيل باستخدام نوع آخر من الغاز:

اتبع التعليمات الموضحة بخصوص استبدال فوهات شعلة سطح الجهاز:

١) انزع القابس من المقبس (مصدر التيار الكهربائي) من أجل تحاشي أي اتصال بالتيار الكهربائي.

٢) انزع حوامل أواني الطهي من سطح الجهاز (الشكل ٢).

٣) قم بتنحية الشعلات (الشكل ٢).

٤) فك الفوهات وذلك باستخدام مفتاح صواميل قابل للضبط مقاس ٧ مم، ثم استبدلها (الشكل ٣) بتلك المصممة للنوع الجديد من الغاز الموصل وذلك طبقا للمعلومات الواردة في الجدول رقم ١.

اتبع التعليمات الموضحة أدناه بخصوص استبدال فوهة شعلة الفرن:

١) قم بتنحية إطار الفرن (الشكل ٤-٥).

٢) فك المسمار اللولبي المشار إليه بـ **V** ثم قم بفك الشعلة من المكان المثبتة فيه ولكن بحذر حتى لا تحدث أضرار بتجهيزة الإشعال والمزدوج الحراري (الشكل ٦).

٣) فك الفوهة **R** (الشكل ٦) وذلك باستخدام مفتاح صواميل قابل للضبط مقاس ١٠ مم، ثم استبدلها بتلك المصممة للنوع الجديد من الغاز الموصل وذلك طبقا للمعلومات الواردة في الجدول رقم ٢ أو الجدول رقم ٣.

اتبع التعليمات الموضحة أدناه بخصوص استبدال فوهة شعلة الشواية:

١) فك المسمار اللولبي المتواجد في نهاية شعلة الشواية ثم قم بفك الشعلة من المكان المثبتة فيه ولكن بحذر حتى لا تحدث أضرار بتجهيزة الإشعال والمزدوج الحراري (الشكل ٧).

٢) فك الفوهة **C** (الشكل ٧) وذلك باستخدام مفتاح صواميل قابل للضبط مقاس ٧ مم، ثم استبدلها بتلك المصممة للنوع الجديد من الغاز الموصل وذلك طبقا للمعلومات الواردة في الجدول رقم ٢ أو الجدول رقم ٣.

تحذير: بعد الانتهاء من عمليات الاستبدال المذكورة أعلاه يجب على الفني المنفذ لها القيام بضبط الشعلات مثلما هو موضح في الفقرة المشار إليها أدناه وتسجيل كل التغييرات التي حررت على ضبط الجهاز والقيام بلصق بطاقة أخرى طبقا لنوع الغاز الجديد على الجهاز لتحل محل البطاقة القديمة. هذه البطاقة موجودة في الكيس الذي يحتوي على قطع الغيار.

الجدول ١

الشعلة	نوع الغاز	الضغط	قطر الفوهة	السعة المتوقعة			
		ملليبار	١/١٠٠ مم	ع/س	ك/س	كيلو واط	كيلو كال / ساعة
الإضافية	طبيعي G20	٢٠	٧٢	-	٩٥	١	٨٦٠
	بيوتان G30	٣٠	٥٠	٧٣	-	١	٨٦٠
	بروبان G31	٣٧	٥٠	٧١	-	١	٨٦٠
الشبه سريعة	طبيعي G20	٢٠	٩٧	-	١٦٧	١،٧٥	١٥٠٥
	بيوتان G30	٣٠	٦٥	١٢٧	-	١،٧٥	١٥٠٥
	بروبان G31	٣٧	٦٥	١٢٥	-	١،٧٥	١٥٠٥
السريعة	طبيعي G20	٢٠	١١٥	-	٢٨٦	٣	٢٥٨٠
	بيوتان G30	٣٠	٨٥	٢١٨	-	٣	٢٥٨٠
	بروبان G31	٣٧	٨٥	٢١٤	-	٣	٢٥٨٠
البيضاوية	طبيعي G20	٢٠	١٢٠	-	٢٧٦	٢،٩	٢٤٩٤
	بيوتان G30	٣٠	٨٥	٢١١	-	٢،٩	٢٤٩٤
	بروبان G31	٣٧	٨٥	٢٠٧	-	٢،٩	٢٤٩٤

التعـــليمات المتعـــلقة
بتركـــيب وصيانـــة واســـــتخدام
الموقـــد المُصـــــمم للتنصـــيب الحـــر

أبعـــاد الفـــرن العمـــلاق 90 × 60 سم

ينبـــغي قـــراءة دليـــل الاستخـــدام قبـــل الشـــروع في تركـــيب واستعمـــال الجهـــاز

لا تتحمل الشركة المنتجة المسؤولية عن أية خسائر تقع للأشياء أو أية إصابات للأشخاص تنتج عن أخطاء في التركيب أو بسبب استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة.

لا تتحمل الشركة المنتجة المسؤولية عن أية بيانات غير صـ ـحة يحتوي عليها دليل الاستخدام ترجع أسبابها إلى أخطاء مطبعية أو إملائية. بالإضافة إلى ذلك فإن المناظر الواردة بالأشكال التوضيحية ليست سوى مناظر تقريبية فحسب.

تحتفظ الشركة المنتجة لنفسها بالحق في إجراء تعديلات على منتجاتها إذا كان ذلك ضرورياً ومفيداً وليس له تأثير على الخصائص الهامة المتعلقة بالأمان وأداء الوظيفة.

الجهـــاز مصـــمم للاســـتخدام المـــنزلي وليـــس الحـــرفي.